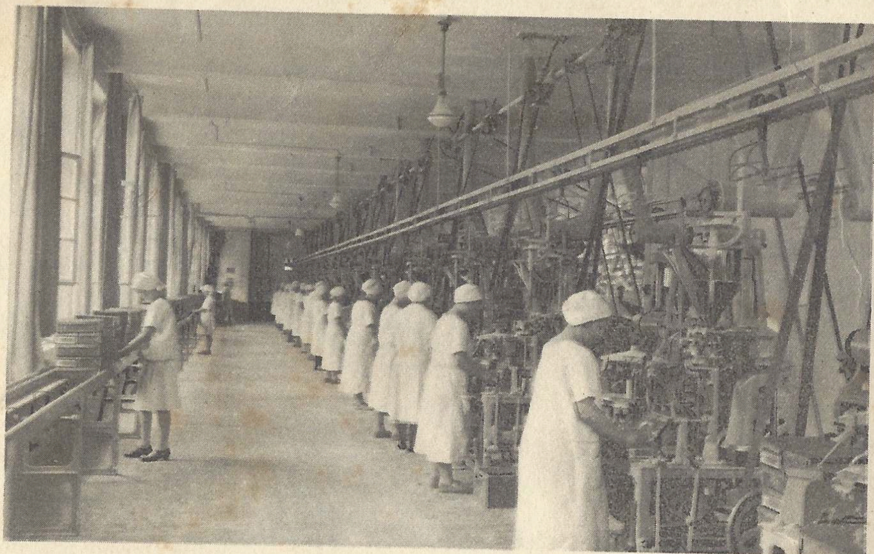


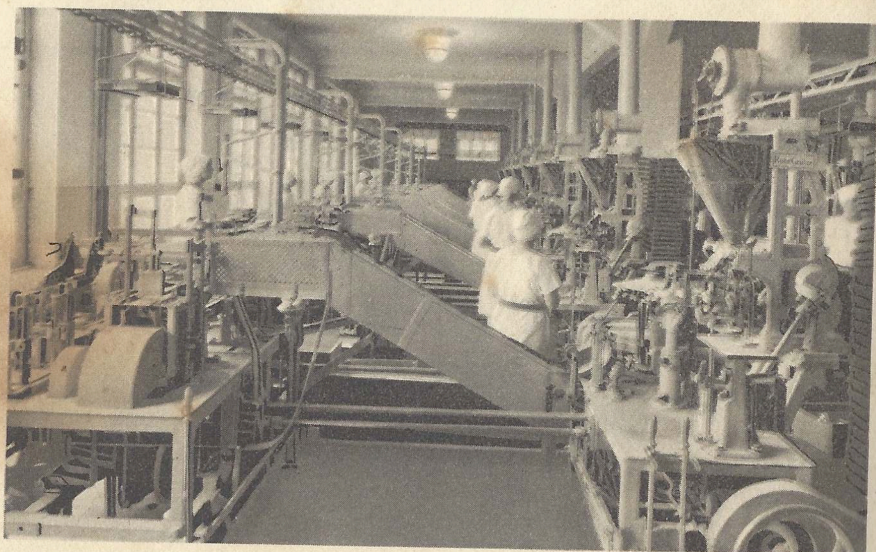
Backen macht Freude!

Eine neue Sammlung Dr. Oetker-Rezepte.

FÜR DIE HAUSFRAU VON DR. AUGUST OETKER



Backpulver-Abfüllsaal



Puddingpulver-Abfüllsaal

Ein Musterbetrieb — die Nährmittelfabrik Dr. August Oetker. Alljährlich bewundern Tausende von Besuchern die langen Reihen blitzblanker Maschinen, an denen die bekannten Dr. Oetker-Erzeugnisse in hygienisch vorbildlicher Weise — ohne Berührung durch Menschenhand — hergestellt werden.

Warum backen wir?

Die von alters her geübte Kunst des Backens dient dazu, die nötige Abwechslung in die tägliche Kost zu bringen und durch den Anblick und Genuß guter Backwerke Freude und Behagen ins menschliche Dasein zu tragen.

Das Backen hat den Zweck, den Teig in ein schmackhaftes und leichtbekömmliches Nahrungsmittel zu verwandeln. Das Aufgehen des Teiges wird durch Triebmittel bewirkt, von denen sich mit der Zeit für die Hausbäckerei das Backpulver als das bequemste und sicherste erwiesen hat. Seine Wirkung beruht darauf, daß sich durch die Einflüsse von Feuchtigkeit und Wärme Kohlensäure bildet, die zu entweichen sucht und dabei in Form von unzähligen kleinen Bläschen den Teig lockert und hebt. Vor allem aber gewährt ein Backpulver von hochwertiger Zusammensetzung wie Dr. Oetker's „Backin" die höchste Sicherheit des Gelingens.

Bei Verwendung von Dr. Oetker's Backpulver „Backin" braucht man keine Rücksicht auf die Temperatur des Raumes und der Zutaten zu nehmen. Wenn der Teig fertig ist, kann er sofort gebacken werden; man kann ihn aber auch dank der vorzüglichen Zusammensetzung von Dr. Oetker's „Backin" ohne Nachteil für das Gelingen (mit Ausnahme von Biskuitteigen, die sofort abgebacken werden müssen, da sonst der Eierschnee wieder zergeht) mehrere Stunden in der Form stehen lassen, ehe man ihn backt. Aus diesem Grunde kann man den Backpulverteig auch beim Bäcker backen lassen, was besonders dann zu empfehlen ist, wenn man keinen geeigneten Ofen hat oder den Backofen nicht besonders für diesen Zweck heizen will und den Back-Apparat „Küchenwunder" nicht besitzt.

Sehr vorteilhaft ist weiterhin, daß man bei Verwendung von Dr. Oetker's „Backin" an Eiern sparen kann.

Außer zum Backen findet Dr. Oetker's „Backin" auch sonst noch mancherlei gute Verwendung in der Küche, z. B. für Mehlspeisen aller Art, wie Klöße, Eierpfannkuchen usw., die damit lockerer, größer und leichter verdaulich werden; ferner zum Weichkochen von Hülsenfrüchten, auch von Gemüsen, die schlecht weich werden wollen. Auf ein Pfund rechnet man dann 2—3 Messerspitzen „Backin".

Die außerordentliche Beliebtheit und Verbreitung,

deren sich Dr. Oetker's Backpulver „Backin" erfreut, hat also ihre gute Begründung. Jede Hausfrau weiß, daß sie damit die Sicherheit des Gelingens hat und ihre wertvollen Kuchenzutaten nicht aufs Spiel setzt. Alle mit Dr. Oetker's

Backpulver „Backin" bereiteten Gebäcke werden sehr locker und groß, haben eine schöne Farbe, schmecken ausgezeichnet, sind leicht verdaulich und bekömmlich und bleiben lange frisch.

Dr. Oetker's „Backin" wird nach wissenschaftlichen Regeln aus den besten Rohstoffen bereitet und hat stets die gleiche, sichere Wirkung. Trocken aufbewahrt hält es sich lange Zeit. Man kann es also stets im Haushalt vorrätig halten.

Natürlich wird vielfach versucht, Dr. Oetker's „Backin" nachzuahmen. Weisen Sie diese Nachahmungen zurück und verlangen Sie niemals einfach „Backpulver", sondern stets Dr. Oetker's Backpulver „Backin" (ges. geschützt). Auf dieses können Sie sich verlassen!

Wichtige Regeln fürs Backen.

Ehe man mit der Teigbereitung beginnt, soll man sich alle Gerätschaften zurechtlegen.

Geeignetes Arbeitsmaterial:

Für das Anrühren von Teigen benutzt man Ton-, Steingut- oder Porzellanschüsseln, doch kann man auch Emailleschüsseln verwenden, muß dann aber vorsichtig sein, daß die Emaille nicht abblättert. Unter die Teigschüssel legt man ein nasses Tuch, oder man nimmt einen Teigschüsselhalter, damit die Schüssel beim Rühren feststeht.

Zum Rühren nimmt man den Tunnel-Rührlöffel, der in den meisten Haushaltungsgeschäften zu haben ist.

Zum Schneeschlagen ist eine Schneerute oder ein Schneebesen am handlichsten.

Bleche hat man üblicherweise in einer Größe von ungefähr 30×45 cm. Springformen gebraucht man durchweg in einer Größe von 24—26 cm Durchmesser. Alle Formen (Back- und Ausstechformen) und Bleche sollen nach jedesmaligem Gebrauch noch warm mit weißem, möglichst weichen Papier sorgfältig abgerieben werden, damit man sie so selten wie möglich waschen muß, um das Rosten der Formen zu verhindern. Wie die Formen für die einzelnen Gebäcke vorzubereiten sind, ist jeweils bei den Rezepten angegeben. Sollen sie gefettet werden, so bedient man sich eines Pinsels und verwendet am besten gute Butter dazu, da diese einen besseren Geschmack verleiht, das Gebäck sich leichter stürzen läßt und eine schönere Rinde erzielt wird. Es ist vorteilhaft, die gebutterte Form mit Semmelbröseln oder feinem Grieß, nach Wunsch auch mit geriebenen oder fein gehackten Mandeln, auszustreuen. Bei kleinem Weihnachtsgebäck kann man das Blech etwas erwärmen, dann ganz dünn mit Wachs (welches in ein weißes Tuch gewickelt ist) einreiben und mit etwas

Mehl bestäuben. Vor jedem weiteren Einreiben mit Wachs wird das Blech noch heiß mit weißem Papier abgerieben. — Ist keine bestimmte Angabe gemacht, dann werden die Formen oder Bleche lediglich gut gesäubert.

Vor der eigentlichen Teigbereitung bereite man möglichst viel vor:

Die benötigten Zutaten sind genau abzuwiegen und in der Reihenfolge zurechtzustellen, wie sie lt. Rezept verwendet werden. Man verwende möglichst feinkörnigen Zucker, da dieser sich beim Backen besser löst. Das „Backin" muß fast ausnahmslos mit dem Mehl gemischt und gesiebt werden (am besten mit dem Schüttelsieb), damit es gut im Mehl verteilt ist und der Trieb beim Backen im Teig sich gleichmäßig auswirkt. Ist in den Rezepten ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin" vorgeschrieben, so teilt man das „Backin" am besten, indem man es auf ein sauberes Papier schüttet, mit einem Messer glatt streicht und in der Mitte durchteilt. Das restliche „Backin" gibt man wieder in die trockene, saubere Tüte und schließt dieselbe durch Umknicken.

Butter wird zerlassen oder Honig erhitzt (wenn es im Rezept vorgeschrieben ist), damit diese Zutaten wieder auf Handwärme erkalten können. Die Eier schlägt man über einem Tassenkopf auf und teilt sie gegebenenfalls sogleich. Es könnte ein Ei schlecht sein und den ganzen Teig unbrauchbar machen, wenn man es direkt hineinschlägt.
(Anmerkung: Das Gewicht eines Eies rechnet man mit etwa 50—60 g).

Rosinen und Korinthen werden schon jetzt gereinigt. Man kann sie zu dem Zweck mit Mehl bestäuben und dann in einem Tuch fest rubbeln, oder erst mit warmem, dann mit kaltem Wasser waschen, auf ein Sieb zum Abtropfen geben und hernach noch mit einem Tuch abtrocknen. Feuchte Früchte sinken an den Boden des Gebäcks und können auch den Teig zu dünn machen. Die zuerst angegebene Reinigungsart ist also vorteilhafter, auch insofern, als alle Nähr- und Geschmacksstoffe erhalten bleiben.

Mandeln, die abgezogen verwandt werden sollen, werden in kochendes Wasser gegeben, gut zugedeckt und einige Minuten stehen gelassen. Dann gießt man das Wasser ab und enthäutet die Mandeln. Es ist nicht ratsam, sie mit aufkochen zu lassen, da sie dann an Geschmack, Aussehen und Festigkeit verlieren.

Bei der Teigbereitung beachte man streng:

Das Mehl-Backin-Gemisch darf niemals mit Flüssigkeit zusammenkommen. Man arbeite also immer erst einen Teil der Mehl-Backin-Mischung unter die Masse, ehe man Flüssigkeit hinzutut. Diese muß auch erst wieder untergearbeitet werden, bevor man von neuem Mehlmischung hinzufügt. Es besteht demnach ein steter Wechsel im Unterarbeiten dieser beiden Zutaten, bis sie aufgebraucht sind.

Das Mehl-Backin-Gemisch darf nie mit heißen Zutaten verarbeitet werden. Soll Butter zerlassen oder Honig erhitzt werden, so müssen diese Zutaten erst wieder auf Handwärme abkühlen, ehe man sie dem Mehl-Backin-Gemisch beifügen darf. Den Rührlöffel halte man senkrecht zu dem Boden der Schüssel, damit der Teig nicht unnütz an die Ränder der Schüssel verteilt wird. Alle Zutaten müssen gut verarbeitet werden, so daß ein glatter Teig entsteht, der bei Hochgebäcken, wie z. B. Napfkuchen, nur schwer vom Löffel fallen darf. Die erforderliche Flüssigkeitsmenge kann nie ganz genau festgelegt werden; sie richtet sich nach der Aufsaugfähigkeit des Mehles und ist daher in den Rezepten mit einem gewissen Spielraum angegeben worden. (Näheres siehe Kuchen. — Allgemeines Seite 6).

Eiweiß, wenn es zu Schnee geschlagen werden soll, darf erst kurz vor Zugabe zum Teig geschlagen werden, da es sonst wieder flüssig wird. Der Schnee muß so steif sein, daß ein Schnitt mit dem Messer darin sichtbar bleibt (er darf nicht schaumig oder blasig sein). Der Schnee darf niemals unter den Teig gerührt, sondern nur ganz leicht darunter gehoben werden.

Die Kuchenformen und Förmchen dürfen höchstens $^3/_4$ voll gefüllt werden, da der Kuchen beim Backen aufgeht und andernfalls der Teig herauslaufen könnte.

Für das Ausbacken ist besonders zu berücksichtigen:

Kohlenöfen müssen vor Gebrauch gut angeheizt werden; ehe man ein Gebäck einschiebt, macht man eine Hitzeprobe. Man nimmt ein Stück ungeleimtes Papier, am besten Zeitungspapier, welches man etwa 8 Minuten in den Ofen legt. Ist das Papier nach dieser Zeit hellgelb gefärbt, so hat der Ofen leichte Hitze; ist das Papier dunkelgelb gefärbt, so hat der Ofen gute Mittelhitze; nimmt das Papier einen Bronzeton an, so hat der Ofen starke Hitze, und wird das Papier dunkelbraun, so ist das das sicherste Zeichen, daß der Ofen zu heiß ist. Die Hitze, die zu den einzelnen Gebäcken benötigt wird, ist bei den jeweiligen Rezepten angegeben.

Im allgemeinen gilt die Regel: Für leichte Gebäcke geringere Hitze, für schwere Gebäcke stärkere Hitze.

Zu starke Unterhitze mildert man, indem man Backsteine unten in die Röhre legt oder mehrere Bleche unter die Kuchenform schiebt, muß aber dabei beachten, daß die Bleche nicht unmittelbar aufeinander gelagert sind, sondern immer ein Luftzwischenraum bleibt.

Bei zu starker Oberhitze schützt man den Kuchen am besten, indem man ihn mit Papier bedeckt.

Die Formen müssen beim Backen ganz waagerecht im Ofen stehen, damit der Teig nicht nach einer Seite hin verläuft.

Beim Backen in Gasherden sind die Flammen auf beiden Seiten gleichmäßig groß einzustellen, damit der Kuchen auch gleichmäßig aufgehen und backen kann und nicht auf einer Seite stärker getrieben wird, als auf der anderen.

In die elektrischen Backöfen oder -röhren setzt man Hochgebäcke ein ohne vorzuheizen. Flach- und Kleingebäcke schiebt man in einen vorgeheizten Ofen ein; im allgemeinen heizt man 10—15 Minuten vor, bei Windbeuteln und Blätterteig braucht man durchweg etwa 15 Minuten. Ganz genau können sowohl die Vorheiz- wie auch die Backzeiten nicht bestimmt werden, da Stromversorgung und Ofensysteme verschieden sind.

Grundsätzlich können die bei den einzelnen Rezepten angegebenen Backzeiten innegehalten werden; im allgemeinen schaltet man $^2/_3$ oder $^3/_4$ der Backzeit den Strom ein und backt im letzten Drittel oder Viertel der genannten Zeit ohne Strom = Speicherhitze. Bei elektrischen Backöfen mit getrennter Schaltung für Unter- und Oberhitze stellt man hohe Kuchen (Topfkuchen, Kastenkuchen) gewöhnlich die Unterhitze auf drei, und die Oberhitze auf 1 (U3—O1), mittelhohe Kuchen und Torten (Springform) die Unterhitze auf drei und die Oberhitze auf zwei ein (U3—O2). Bei Flachkuchen (Blechkuchen) und Kleingebäck stellt man Unter- und Oberhitze auf drei ein (U3—O3).

Für das Backen im „Küchenwunder" oder ähnlichen Backapparaten stellt man die Flamme während der ganzen Backzeit klein bis mittelgroß; eine genaue Angabe läßt sich in dieser Beziehung leider nicht machen. Der Deckel des Apparates muß nach 10 Minuten, mit nassem Finger berührt, leise zischen.

Durchweg werden alle Küchenwunder-Gebäcke $^2/_3$ oder $^3/_4$ der Backzeit mit halbgeöffneten Ventilationsschlitzen = Unterhitze und $^1/_3$ oder $^1/_4$ der Backzeit mit ganz geöffneten Ventilationsschlitzen = Oberhitze gebacken. Für Flach- und Kleingebäcke braucht man nur Oberhitze, also ganz geöffnete Ventilationsschlitze.

Unnützes Öffnen des Ofens ist während des Backens zu vermeiden, damit das Gebäck nicht fällt.

Ehe man ein Gebäck aus dem Ofen nimmt, muß man erst die Probe machen, ob es auch gar ist. Man sticht mit einem zugespitzten Hölzchen in die Mitte des Gebäcks, und wenn keine Teigkrümchen daran haften bleiben, ist der Kuchen gar und kann aus dem Ofen genommen werden. Eben aus dem Ofen gekommenes Gebäck muß vor Zugluft und

Kälte geschützt werden, damit es nicht fällt. Man stürzt es nach etwa 10 Minuten.
Die Backformen und Bleche soll man gleich nach dem Gebrauch, wie bereits angegeben, säubern. (Siehe unter Arbeitsmaterial).

Anmerkung: An Stelle von Butter kann bei fast allen Rezepten auch gute Margarine verwendet werden.

Die genaue Beachtung der Rezeptvorschriften ist die Grundbedingung für das sichere Gelingen, ebenso die Verwendung einwandfreier frischer Zutaten.

Die mit Sternchen * versehenen Rezepte erfordern einige Vorkenntnisse im Backen. Man richte sich bei diesen besonders genau nach den gegebenen Anweisungen.

Kuchen.

Allgemeines.

Bei der Herstellung von Topfkuchen ist besonders darauf zu achten, daß der Teig nicht zu dünn hergestellt wird. Die einzelnen Mehlsorten sind verschieden saugfähig; frisches, feuchtes Mehl nimmt weniger, altes trockenes Mehl nimmt mehr Flüssigkeit auf. In meinen Rezepten ist immer ein gewisser Spielraum bei der Flüssigkeitsangabe gelassen. **Es empfiehlt sich, den Teig erst mit der zumindest angegebenen Menge Flüssigkeit zu bereiten und nur nötigenfalls mehr hinzuzufügen,** da sich bei zu dünnen Teigen beim Ausbacken Schwierigkeiten ergeben und man besonders gleichmäßige und größere Hitze haben muß. Die richtige Teigbeschaffenheit ist erreicht, **wenn der fertige Teig schwer vom Löffel fällt.**

Vor dem Backen ist besonders die Hitzeprobe zu beachten, die auf Seite 4 unter Absatz „Für das Ausbacken ist besonders zu berücksichtigen" ausführlich angegeben ist.

Wird die Teigmasse in einen nicht genügend beheizten Ofen gegeben, dann geht der Teig auf, ohne jedoch gleichzeitig zuzubacken. Die Pore bildet sich nicht aus, die Teigmasse trocknet nur, die Kohlensäure entweicht, und das Gebäck fällt wieder zusammen, ehe es ausgebacken ist. Der Erfolg davon sind Klitschstreifen oder ein durch und durch klitschiges Gebäck.

Ebenso falsch wäre es, die Teigmasse in einen zu heißen Ofen zu geben. In diesem Fall wird der Teig sehr schnell getrieben, geht in recht kurzer Zeit hoch auf und bräunt sehr rasch. Es bildet sich eine harte Kruste, die die Hitze nicht mehr in das Innere dringen läßt, und das Ausbacken verhindert. Die

Folge davon ist ein Zusammensinken des Gebäcks, sobald ein kalter Luftzug herankommt, oder nach dem Herausnehmen aus dem Ofen. Beim Anschneiden sind mehr oder weniger große Klitschstellen vorhanden.

Derartiges Mißlingen der Gebäcke ist bei sachgemäßer Arbeit durch genaues Befolgen meiner Anweisungen leicht zu vermeiden. Es versäume also niemand, meine Angaben genau durchzulesen.

Kaffeekuchen.

Zutaten: 65 g Butter, 200 g Zucker, 1 Ei, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g feiner Weizengrieß, etwa ⅛ Liter Milch, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Ei und Backöl hinzu, gibt den Grieß unter die Masse und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt den Teig in eine gut gefettete, mit feinem Grieß ausgestreute Kuchenform und backt bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Anmerkung: Dieser Kuchen ist sehr billig und läßt sich wie folgt verändern.

1. Der Teig eignet sich sehr gut zum Backen im „Küchenwunder".
2. Das Gebäck kann verbessert werden, indem man statt 65 g Butter zur Teigherstellung 125 g Butter nimmt.
3. Man kann den Kuchen in einer Springform backen, wie eine Torte aufschneiden und mit Buttercreme (½ Rezept) füllen. (Siehe Buttercremetorte Seite 18).
4. Man kann den Kuchen in einer Springform backen und unter den Teig oder als Zwischenlage 1 Pfund Äpfel geben, die man geschält, vom Kernhaus befreit und in feine Scheibchen geschnitten hat.

Korinthenbrot.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, knapp ⅜ Liter Milch, 1 Prise Salz, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g Korinthen, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die reichliche Hälfte des Mehles wird mit der Milch gut verrührt; dann gibt man Salz, Zucker, Vanillinzucker und Korinthen darunter und zuletzt den Rest des Mehles, welches man mit dem „Backin" gemischt und gesiebt hat. Man füllt den Teig in eine gut gefettete Kastenform und backt ihn bei guter Mittelhitze 50—60 Minuten. Etwa nach 30 Minuten Backzeit schlitzt man das Brot mit einem spitzen Hölzchen in der Mitte auf, damit der innen noch flüssige Teig gleichmäßig herausquellen kann und das Brot eine schöne Form erhält.

Topfkuchen mit Guß (siehe Abbildung 1).

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 2—4 Eier (nach Belieben), 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, 1/8—1/4 Liter Milch, 100 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sukkade (Zitronat), 1/2 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Schokoladenguß: 225 g Puderzucker, 25 g Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel zerlassenes Kokosfett.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Eier, Backöl und das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Korinthen, Rosinen und Sukkade. Man füllt die Masse in die gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Form und backt den Kuchen etwa 1—1 1/4 Stunden bei schwacher Mittelhitze. Erkaltet bestreicht man ihn mit Schokoladenguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser glatt gerührt, dann fügt man das zerlassene Kokosfett hinzu und verrührt alles zu einer dicklichen Masse.

Rodonkuchen (siehe Abbildung 2).

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, reichlich 1/8 Liter Milch, 150 g Rosinen, 150 g Korinthen, 1 Prise Salz.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach Zucker, Gewürz, Eier, das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Rosinen, Korinthen und Salz. Man füllt die Masse in die gefettete Form und backt den Kuchen 1—1 1/4 Stunden bei schwacher Mittelhitze.

Königskuchen.

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin“, reichlich 1/8 Liter Milch, 250 g Korinthen, 100 g Rosinen, 50 g Sukkade (Zitronat), 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eier dazu, fügt das mit dem „Backin“ gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch hinzu, zuletzt die Korinthen, Rosinen, Sukkade und Gewürz. Dann füllt man die Masse in eine gefettete Kastenform, die man nach Belieben mit einem Papierfutter auslegen kann, und backt den Kuchen bei schwacher Mittelhitze 1 1/4—1 1/2 Stunden.

Anmerkung: Es ist ratsam, den Kuchen nach etwa 30—40 Minuten (sobald er die Höhe der Form erreicht und eine dünne Haut bekommen hat)

mit einem spitzen Hölzchen der Länge nach einzuschlitzen. Der Kuchen erhält dadurch eine schönere Form.

Backin- oder Gesundheitskuchen.

Zutaten: 200 g Butter, 200 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 5 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ⅛—¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Backöl und Eier hinzu, gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gut gebutterte Form und backt den Kuchen etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze.

Anmerkung: Dieses Gebäck ist sehr leicht verdaulich für Kinder und Kranke. Alle für den Körper notwendigen Nährstoffe sind in ihm enthalten. Läßt man solch ein Stück Kuchen in warmer Milch zergehen, so ergibt dies eine vorzügliche Speise für kleine Kinder.

Gustinkuchen (siehe Abbildung 3).

Zutaten: 250 g Butter, 200 g Zucker, ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 3 Eier, 375 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin", etwa ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Backöl und Eier hinzu und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gefettete Form und backt etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze.

Schokoladen- oder Marmorkuchen (siehe Abbildung 4).

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2—4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa ⅛ Liter Milch oder Rahm; für den dunklen Teig etwa 3 Eßlöffel Milch, 30 g Kakao (= 1 gehäufter Eßlöffel), 50 g Zucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt 250 g Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch darunter.

Man teilt die Masse, mengt unter ⅓ des Teiges den Kakao, 3 Eßlöffel Milch und den Rest des Zuckers, füllt den Teig abwechselnd in die gefettete Form und backt den Kuchen 1—1¼ Stunden bei schwacher Mittelhitze.

Gewürzkuchen (siehe Abbildung 7).

Zutaten: 125 g Butter, 250 g Zucker, 3—4 Eier, 350 g Weizenmehl, ¾ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 60 g Kakao, 1 Messerspitze gemahlene

Nelken, 1 Teelöffel Zimt (etwa 3 g), etwas Muskatnuß (gerieben), etwa ¼ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und Eier hinzu und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, Kakao und die Gewürze abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform oder Kastenform und backt den Kuchen 1—1¼ Stunden bei schwacher Mittelhitze.

Nach Belieben überstäubt man den erkalteten Kuchen mit gesiebtem Puderzucker.

Rehrücken (siehe Abbildung 5). *

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 4 Eier, 150 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 2 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln gemischt mit ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g ungeschälte, geriebene Mandeln.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 25 g Kakao, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 50 g abgezogene Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, dann fügt man Eier und Zucker hinzu und verrührt es gut. Nach und nach gibt man die übrigen Zutaten darunter. In einer gefetteten, ausgestreuten Rehrückenform wird die Masse bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde gebacken, nachher mit einem Schokoladenguß überzogen und mit Mandelstiften gespickt.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und etwa 3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Napfkuchen mit Quark.

Zutaten: 125 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 250 g Quark, 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker oder 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 350 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Mandeln oder Nußkerne, 75 g Rosinen.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt den Zucker und nacheinander die Eier hinzu, danach den abgelaufenen, durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Gewürze. (Sehr feuchten Quark drückt man in einem Tuch aus; ist der Quark zu trocken, so fügt man 2—3 Eßl. Milch hinzu.) Dann wird das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazugerührt. Die abgezogenen, geriebenen Mandeln (Nußkerne) und die gereinigten Rosinen kommen zuletzt in den Teig. Er muß sehr fest sein. Man füllt ihn in eine gefettete, mit Semmelmehl ausgestreute Napfkuchenform.

Backzeit: 60—70 Minuten bei schwacher Mittelhitze.

Haselnußkranz (siehe Abbildung 6).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 60 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 100 g Butter, 1—2 Eßl. Milch.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder etwas Milch.

Zutaten zur Füllung: 125 g Haselnüsse, 60 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 1 Eiweiß, 3 Eßl. Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz, Milch und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Darauf pflückt man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt, mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet und dann zu einem Rechteck ausgerollt. Man bestreicht den Teig mit der Nußfüllung, rollt ihn der Länge nach zusammen, legt ihn auf ein gefettetes Kuchenblech und formt einen nicht ganz geschlossenen Kranz. Diesen bestreicht man mit verquirltem Eigelb oder Milch und schneidet danach in Abständen von 8—10 cm den Außenrand bis zur Mitte ein. Der Kranz wird bei guter Mittelhitze etwa 30 Minuten gebacken; er kann nachher mit Puderzucker überstäubt werden.

Zubereitung der Füllung: Die Nußkerne werden gerieben und mit den anderen Zutaten vermengt.

Anmerkung: Man kann dieses Rezept auch zur Herstellung eines Kranzkuchens verwenden. Als Füllung benutzt man dann 50 g Sultaninen, 50 g Korinthen, 50 g abgezogene, gehackte Mandeln, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel und 50 g Zucker (alles gemischt). Die Rolle legt man zu einem Kranz zusammen, schneidet diesen aber nicht ein.

Quarkstollen (siehe Abbildung 8).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 200 g Zucker, 2 Eier, 250 g trockener Quark, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g Butter, 125 g Mandeln, 200—250 g Rosinen.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird kranzförmig auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben. In die Mitte schüttet man den Zucker, die ganzen Eier, den durch ein Sieb gestrichenen Quark und die Gewürze und verrührt diese Zutaten miteinander. Darauf pflückt man die Butter in kleine Stückchen, fügt die abgezogenen, geriebenen Mandeln und die gereinigten Rosinen hinzu, verknetet das Ganze und formt von der Masse einen Stollen, den man bei guter Mittelhitze auf

einem gefetteten Blech oder in einer Kastenform eine reichliche Stunde backt. Etwas erkaltet wird der Stollen mit etwas zerlassener Butter bestrichen und mit Puderzucker bestäubt.

Streuselkuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Butter, 200 g Zucker, 2 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa 1/4 Liter Milch = 16 Eßlöffel.

Zutaten zum Streusel: 300—350 g Weizenmehl, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Messerspitze Zimt, 200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und die ganzen Eier hinzu. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und verarbeitet alles zu einem glatten Teig. Diesen streicht man mit einem breiten Messer oder einem Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht auf ein gefettetes Blech 1/2—1 cm dick, und gibt die Streuseln darauf, indem man die Streuselmasse zwischen den Händen zerkrümelt. Man backt den Kuchen bei starker Hitze 20—30 Minuten.

Zubereitung des Streusels: Man siebt das Mehl in eine Schüssel und schiebt es zu einem Kranz auseinander. In die Vertiefung schüttet man den Zucker, die Gewürze und gießt darauf die zerlassene, abgekühlte Butter. Dann verrührt man die Zutaten mit einem Löffel und zerkrümelt sie zwischen den Händen über den Teig.

Käsekuchen in Springform.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin", 60 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Eßlöffel Wasser oder Milch, 65 g Butter.

Zutaten zum Belag: 750 g Quark, 1/8—1/4 Liter Milch, 2 Eier, 1 Eiweiß, 200 g Zucker, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanillegeschmack, 60 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 gestrichener Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin", 50—75 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett oder die Tischplatte gesiebt. In die Mitte macht man eine Vertiefung, in welche man Zucker, Eigelb und Wasser bzw. Milch gibt. Man verrührt mit etwas Mehl-„Backin"-Gemisch zu einem dicken Brei, gibt die kalte, in Stücke geschnittene Butter darauf, bestreut mit etwas Mehl und verknetet alles schnell mit dem Handballen zu einem glatten Teig. 2/3 des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle, die man als Rand um den Boden legt und mit den Fingern an den Rand der Springform drückt.

Zubereitung des Belags: Den Quark läßt man ablaufen (ist er sehr feucht, drückt man ihn in einem Tuch aus) und streicht ihn durch ein feines Sieb. Das mit einem Teil der Milch angerührte Soßenpulver, Eigelb, $^2/_3$ des Zuckers, Backöl und das mit „Backin" gemischte und gesiebte „Gustin" gibt man zu dem Quark und fügt soviel Milch hinzu, daß die Masse eine kartoffelbreiähnliche Beschaffenheit hat. Unnötig langes Rühren muß hierbei vermieden werden. Danach gibt man die gereinigten Korinthen hinein. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, in den man nach und nach den Rest des Zuckers gibt. Man muß einen sehr steifen Eierschnee erhalten, der dem Belag den nötigen Halt gibt. Er muß so fest sein, daß ein Schnitt mit dem Messer sichtbar bleibt. Man zieht ihn vorsichtig mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse. Den Belag füllt man auf den Boden und häuft ihn zur Mitte hin etwas an, weil er nach dem Backen leicht einsinkt, was auf die Qualität des Gebäcks jedoch keinen Einfluß hat. Die Quarktorte darf nur solange backen, bis die Ränder leicht gebräunt sind. — Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Einfacher Obstkuchen.

Zutaten: 100 g Butter, 100 g Zucker, 2 Eier, 1 Prise Salz, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa ¼ Liter Milch oder Rahm (ungefähr 16 Eßlöffel).

Zutaten zum Belag: 1½ kg Obst.

Zum Bestreuen: 100—125 g feiner Zucker.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, die ganzen Eier und Salz hinzu, gibt danach das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und verarbeitet alles zu einem glatten Teig, den man mit einem Messer oder Teigschaber, den man häufig in Wasser taucht, auf einem gefetteten Randblech nach Belieben dick oder dünn ausstreicht. Den Teig belegt man mit entsteinten Zwetschen, Apfelschnitten oder sonstigem Obst und bestreut gleich nach dem Backen mit Zucker. Man backt etwa 40—50 Minuten bei starker Hitze.

Dieses Rezept genügt für einen etwa 30×45 cm großen Kuchen.

Anmerkung: Wer den Kuchen weniger süß liebt, kann das Zuckerquantum zum Teig verringern oder ganz weglassen.

Obstkuchen in einer Springform zu backen.

Zutaten: 200 g Zucker, 3 Eier, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", etwa 1 kg Obst.

Zubereitung: Zucker, Eier und Gewürz schlägt man mit dem Schneebesen schaumig und fügt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Den dickflüssigen Teig gibt man in eine gefettete Springform,

schüttet die reifen, entsteinten Kirschen, Heidelbeeren oder Apfelscheiben auf die Masse und backt den Kuchen 1—1¼ Stunden bei guter Mittelhitze.

Apfelkuchen sehr fein (siehe Abbildung 9).

Zutaten: 125 g Butter, 125 g Zucker, 2—3 Eier, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 200 g Weizenmehl, 2 gestr. Teel. (6 g) Dr. Oetker's „Backin", 1—3 Eßl. Milch, reichlich ½ kg geschälte Äpfel.

Zum Überstäuben: Etwas Zucker oder zum Bestreichen: 60 g = 2 Eßlöffel Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, die ganzen Eier und Gewürz hinzu, gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Dann füllt man den Teig in eine gefettete Springform und belegt ihn kranzförmig mit den geschälten, in 4 oder 8 Stücke geschnittenen, der Länge nach eingeritzten Äpfeln. (Siehe Abbildung). Der Kuchen wird ungefähr ¾—1 Stunde bei guter Mittelhitze gebacken.

Anmerkung: Nach dem Backen überstäubt man den Kuchen mit etwas Puderzucker oder bestreicht ihn mit Marmelade, die man mit dem Wasser aufgekocht und mit der eingeweichten Gelatine verrührt hat, bis diese aufgelöst ist.

Apfelschnitten.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 170 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 1 Ei, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1½ kg Äpfel, 80—100 g Zucker (nach Geschmack), 50 g Korinthen, 4 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, Saft von etwa 1 Zitrone.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Etwa die Hälfte des Teiges rollt man auf einem gesäuberten Backblech knapp ½ cm dick aus und backt in 8—10 Minuten bei starker Hitze hellgelb an. Dann verteilt man die erkalteten Äpfel recht gleichmäßig auf den vorgebackenen Teigboden, rollt den übrigen Teig aus und überdeckt damit die Äpfel. Nun backt man den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde hellbraun, bestreicht ihn noch

warm mit dem Zuckerguß und läßt ihn erkalten. Aus diesem Gebäck schneidet man Schnitten in etwa 6×9 cm Größe.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit, in kleine Scheibchen geschnitten und mit Zucker, Korinthen und Wasser nur ganz leicht gedünstet (sie dürfen nicht breiig werden). Dann läßt man sie erkalten.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Pflaumenkuchen mit Guß (siehe Abbildung 10).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1—2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1½ kg Pflaumen.

Zutaten zum Guß: ¾ Liter Milch, 75 g Zucker, 3 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf einer Tischplatte oder einem Holzbrett zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt beides zu einer glatten Masse, in die man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen pflückt. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt, mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet und auf dem Backblech etwa ½ cm dick ausgerollt. Auch an die Ränder des Bleches drückt man etwas Teig. Dann gibt man die gut gesäuberten, halbierten und entsteinten Pflaumen gleichmäßig auf den Teig und darüber den heißen Guß. Man backt den Kuchen bei guter Mittelhitze etwa ½ Stunde, bis sich die obere Decke leicht goldgelb färbt.

Zubereitung des Gusses: Man kocht nach angegebener Vorschrift, aber nur mit ¾ Liter Milch, aus den oben erwähnten Zutaten eine dicke Vanille-Soße, schmeckt diese dann mit dem Arrak-Aroma beliebig stark ab und gießt sie heiß über die Pflaumen.

Apfelauflauf.

Zutaten: ½ kg nicht zu saure Äpfel, 2 Eier, 125 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält und in feine Scheiben geschnitten. Dann schlägt man die Eier mit dem Zucker schaumig, fügt das Gewürz und danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Diesen einfachen Teig füllt man abwechselnd mit den vorbereiteten Äpfeln schichtweise in eine gefettete Auflaufform. Man backt das Ganze ¾—1 Stunde bei guter Mittelhitze. Als Nachspeise, warm oder kalt genossen, wird dieser einfache und billige Auflauf den Beifall aller finden.

Apfelstrudel (siehe Abbildung 11). *

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Ei, 2—3 Eßlöffel Wasser, ½ Teelöffel Salz, 60 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 40 g zerlassene Butter, 50 g geriebene Semmel, 750 g gehobelte Äpfel, 100 g Zucker, 60 g Sultaninen, 60 g süße Mandeln, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Guß: 75 g Puderzucker, etwa 1 Eßlöffel Zitronensaft.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Ei und Wasser und verrührt diese beiden Zutaten mit wenig Mehl zu einer glatten Masse. In diese gibt man Salz und die kalt gestellte Butter in kleinen Stücken, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem glatten Teig, den man dann noch etwa 2 Minuten weiter gut durchknetet. Dann rollt man den Teig rechteckig dünn aus, bestreicht ihn mit der zerlassenen Butter, bestreut mit der geriebenen Semmel und verteilt die Füllung gleichmäßig darauf. Dabei beachte man, daß ein etwa 2—3 cm breiter Rand ringsherum frei bleibt, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Seitenränder schlägt man über, rollt den Strudel zusammen, gibt denselben auf ein gefettetes Blech und backt ihn in 20 Minuten bei guter Mittelhitze ab. Gleich nach dem Herausnehmen aus dem Ofen bestreicht man den Strudel mit dem Zuckerguß, schneidet ihn in Scheiben und trägt ihn warm auf.

Zubereitung der Füllung: Die gehobelten Äpfel mischt man mit dem Zucker, Sultaninen, den geriebenen oder feingehackten Mandeln und dem Backöl kurz vor Gebrauch, damit sich nicht zuviel Flüssigkeit bildet.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse.

Früchtebrot (siehe Abbildung 12). *

Zutaten: 125 g Zucker, 3 Eier, 60 g Mandeln, 125 g Haselnußkerne, 125 g Feigen, 125 g Zitronat, 250 g Rosinen, 1 Prise Zimt, 125 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Zucker und Eier werden schaumig geschlagen bis zur cremeartigen Beschaffenheit, dann die ungeschälten, nur gespaltenen Mandeln, die gevierteilten Haselnußkerne, die in dünne Streifen geschnittenen Feigen, das zerkleinerte Zitronat, Rosinen, Zimt und das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzugegeben. Man arbeitet alles gut durcheinander und backt das Früchtebrot bei guter Mittelhitze in einer gefetteten, ausgestreuten Rehrücken- oder Kastenform etwa 1 Stunde.

Tafel I
Kuchen



1. Topfkuchen mit Guß
Rezept Seite 8



2. Rodonkuchen
Rezept Seite 8



3. Gustinkuchen
Rezept Seite 9



4. Schokoladen- oder Marmorkuchen
Rezept Seite 9

Tafel II
Kuchen



5. Rehrücken
Rezept Seite 10



6. Haselnußkranz
Rezept Seite 11



7. Gewürzkuchen
Rezept Seite 9



8. Quarkstollen
Rezept Seite 11

Tafel III
Kuchen



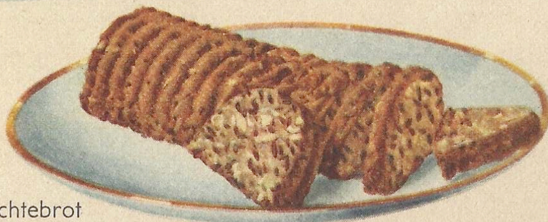
9. Apfelkuchen, sehr fein
Rezept Seite 14



10. Pflaumenkuchen mit Guß
Rezept Seite 15



11. Apfelstrudel
Rezept Seite 16



12. Früchtebrot
Rezept Seite 16

Tafel IV
Torten



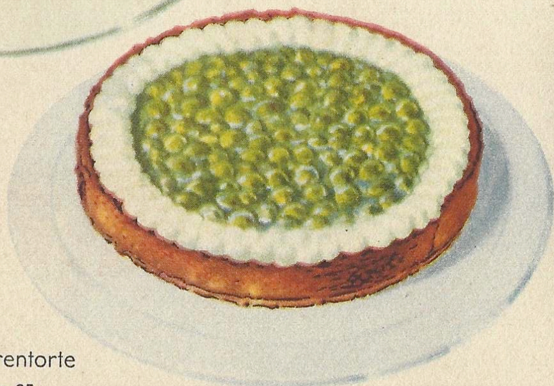
13. Torte mit Apfelmus
Rezept Seite 45



14. Obsttorte
Rezept Seite 25



15. Makronen-Fruchttorte
Rezept Seite 24



16. Weinbeerentorte
Rezept Seite 25

Torten und Tortengebäcke.

Allgemeines.

Sämtlichen Tortenrezepten liegt eine Springform von 24—26 cm Durchmesser zugrunde.

Die Tortenformen werden bei Knet-Teigen gar nicht und sonst nur am Boden leicht gefettet, damit keine unnützen Wölbungen entstehen. Der Boden der Springform wird mit weißem Papier ausgelegt, der Teig darauf gegeben und glatt gestrichen; es ist auch darauf zu achten, daß Biskuitteige sofort gebacken werden, damit der Eierschnee nicht zergeht, und die Form beim Backen ganz waagerecht steht. **Den fertigen Boden löst man mit einem Messer vorsichtig vom Rand der Form und stürzt ihn am besten sofort nach dem Herausnehmen aus dem Ofen auf einen mit Papier belegten Kuchenrost oder Backbrett, damit sich entstandene Wölbungen einziehen. Man zieht nun das Papier ab und verwendet den Boden der Torte als Oberfläche, die nach den gegebenen Vorschriften dann verziert wird.**

Sollte die erkaltete Torte noch gewölbt sein, so schneidet man die Wölbungen in dünnen Scheiben ab, bestreicht diese mit etwas Füllung und legt sie innerhalb der Torte auf. Zur Füllung der Torte muß dieselbe in 2 oder 3 Scheiben geteilt werden, dazu bedient man sich eines großen scharfen, flachen Messers. Man hält die Torte mit der linken Hand fest und schneidet mit der anderen Hand ringsherum ein, dreht die Torte ständig etwas mit der linken Hand und schneidet so lange, bis die Scheibe losgelöst ist. Wem kein passendes Messer zur Verfügung steht, kann auch einen Zwirnsfaden benutzen. Man schneidet die Torte in der gewünschten Höhe ringsherum ein Stückchen ein, legt den Faden in den Einschnitt, überkreuzt die beiden Enden und zieht sie durch den Tortenboden.

Bei fertig hergestellten Buttercremetorten benutzt man zum Aufschneiden ein in kaltes Wasser getauchtes Messer, damit die Creme beim Schneiden glatt bleibt.

Buttercreme.

Bei der Herstellung von Buttercreme ist gute, möglichst ungesalzene Butter der Margarine vorzuziehen, da die Creme sich mit Butter besser arbeiten läßt (sie gerinnt nicht so leicht), außerdem im Geschmack gewinnt und ein glatteres Aussehen erzielt wird. **An heißen Tagen empfiehlt es sich, die Butter zu kühlen und die Creme am zweckmäßigsten in einem kühlen Raum herzustellen. Auch ist zu beachten, daß man stets frische Milch für die Puddingmasse verwendet.** Helle Buttercreme kann man nach Wunsch mit etwas im Wasserbad aufgelöster Dr. Oetker's roter Regina-Gelatine oder mit 1 bis $1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Kakao (= 10—15 g) dunkel färben. Buttercreme, ohne

Fruchtsaftzusatz, kann man auch durch Hinzufügung von 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak- oder Rum-Aroma aromatisieren.

Eine geronnene Creme wird durch leichtes Überdampfhalten und kräftiges Schlagen oder nochmaliges Verarbeiten mit etwas zerlassener Butter oder verflüssigtem Kokosfett (etwa 50 g) wieder glatt.

Grundrezept für Buttercreme.

Zutaten: 175—200 g Butter, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Rum-, Arrak-, Sahne-Geschmack oder Schokoladen- oder Gala-Puddingpulver), ½ Liter Milch, 100 g Zucker (für Schokoladen-Puddinge 150 g), 50 g Kokosfett nach Belieben.

Herstellung der Buttercreme: Man kocht zunächst den Pudding nach der Gebrauchsanweisung, nimmt jedoch die Anrührflüssigkeit von dem halben Liter Milch. Dabei ist zu beachten, daß frische Milch verwendet wird, da Milch vom Tage vorher oft nicht mehr einwandfrei ist, auch wenn dieses äußerlich nicht in Erscheinung tritt. Ein nicht einwandfreier Pudding kann das Mißlingen der Creme verursachen. Während des Erkaltens wird der Pudding häufig umgerührt, damit er keine Haut bekommt und in seiner Beschaffenheit geschmeidig bleibt. Will man Kokosfett verwenden, so rührt man es in den heißen Pudding.

Die Butter wird mit einem Rührlöffel schaumig gerührt und der Pudding, der dieselbe Temperatur wie die Butter haben muß, löffelweise mit einer Schneerute darunter gerührt. Es wird jeweils vorsichtig solange gerührt, bis Butter und Puddingmasse gut miteinander gemischt sind. Erst dann wird der nächste Löffel Pudding hinzugefügt. Zu starkes und schnelles Rühren ist nicht gut und kann ein Gerinnen verursachen.

Da Mokka-Buttercreme leichter gerinnt als andere Cremes, ist es vorteilhaft, mit der Buttermenge nicht zu sparen und die Höchstmenge Butter, mindestens 200 g, zu nehmen.

Zuckerguß.

Zuckerguß ist zum Überzug von Torten und Kleingebäck gebrauchsfähig, wenn er ganz glatt verrührt und so dick ist, daß man Ringe mit demselben beschreiben kann, die nicht sofort wieder zerlaufen dürfen (man nimmt zu dem Zweck etwas Zuckerguß auf einen Teelöffel und läßt ihn kreisförmig in die Hauptmasse rinnen).

Einen **glänzenden** Zuckerguß erzielt man durch Anrühren des Puderzuckers mit Zitronensaft statt Wasser. Man kann auch zum Wasser einige Tropfen Essigessenz hinzufügen. Torten, die mit einem reinen Zucker- oder Rum-Guß überzogen werden sollen, bei denen man also keinen Zitronensaft

oder Essigessenz zum Guß verwenden kann, bestreicht man am besten erst ganz dünn mit etwas Marmelade, ehe man den Guß darüber gibt. Auf diese Weise erzielt man auch ein glänzendes Aussehen.

Einen **glänzenden** Schokoladenguß gewinnt man durch Hinzufügen von einem Teelöffel bis einem Eßlöffel aufgelöstem Kokosfett.

Verzierung der Torten.

Der Wunsch einer jeden Hausfrau ist es, die selbstangefertigten Gebäcke auch recht schön zu verzieren. Es ist dies leichter, als die meisten glauben. Man bedient sich dazu des Spritzbeutels mit Spritztülle oder einer Papiertüte.

Ersterer besteht aus einem spitzen Beutel aus festem, möglichst wasserdichten Stoff, dessen gesäumte Öffnungen oben etwa 35 cm, unten 5 cm Umfang haben. Die Höhe ist ungefähr 25 cm. In die untere Öffnung wird die Spritztülle eingeschoben, und zwar je nach Wunsch die glatte oder die Sterntülle. In der Regel ist die Sterntülle zu empfehlen, da die Verzierungen mit dieser wirkungsvoller werden.

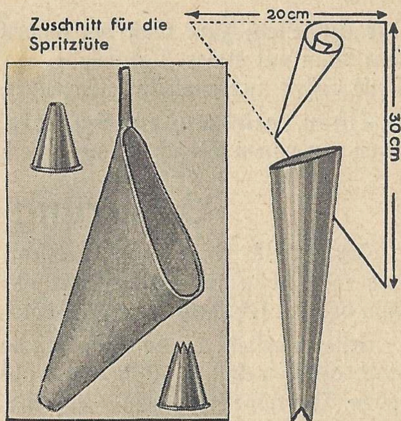
Man füllt die Buttercreme in den Spritzbeutel, hält mit Daumen und Zeigefinger der rechten Hand oben fest zu und drückt mit dem Handteller nach Bedarf die Creme durch die Tülle, während Daumen und Zeigefinger der linken Hand die Spitze des Beutels führen (siehe Bild Spritzbeutel-Haltung).

Wer keinen Spritzbeutel zur Verfügung hat, kann sich aus Pergamentpapier eine Tüte drehen, schneidet die Spitze ab und setzt in diesem Falle ein Tülle auf. Dabei muß man beim Spritzen die Tülle gut festhalten, damit sie nicht herunterfällt. Man kann auch ohne Tülle spritzen, wenn man die Spitze nach beiden Seiten abschrägt (siehe Bild).

Die einfachsten Verzierungen stellt man durch Spritzen von Sternchen her (siehe Abb. 1). Dazu hält man den Spritzbeutel ganz senkrecht zur Tortenoberfläche, gibt mit der rechten Hand einen kleinen Druck und zieht, sobald das Sternchen die gewünschte Größe hat, den Spritzbeutel in die Höhe. Man kann durch Spritzen von Sternchen, vielleicht in 2 Farben (weiß und schwarz oder weiß und rosa) ganze Torten verzieren (siehe Abb. A). Hier ist Sternchen an Sternchen gesetzt, wobei man durch Abstufung der Sternchengröße hübsche Wirkungen erzielt.

Sehr einfach ist auch das Spritzen von geraden und Wellenlinien. Die gerade Linie kann man zur Verzierung einzelner Tortenstücke verwenden (siehe Abb. B) oder auch für eine ganze Torte, indem man z. B. ein Gitter über die Torte spritzt und in die Zwischenräume noch je ein Sternchen oder Frucht- oder Geleestückchen setzt (siehe Abb. C). Je nachdem, ob man beim Spritzen einer Linie dieselbe mehr oder weniger auszieht, entsteht eine gerade oder gewellte Linie. Letztere eignet sich zur Randverzierung der Torte (siehe Abb. 2).





Spritztüte, Spritzbeutel und Spritztüllen



Abb. 1



Abb. 2



Abb. 3



Abb. 3a



Abb. 4



Abb. 4a



Abb. 5



Abb. 6



Abb. 7



Abb. 8

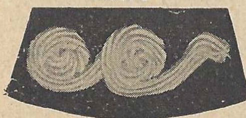


Abb. 9

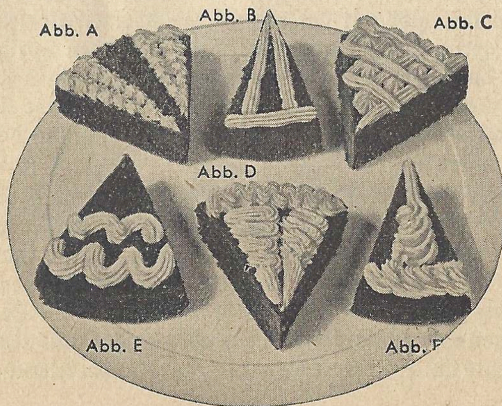


Abb. A Abb. B Abb. C Abb. D Abb. E Abb. F

Dieselbe Linie in größerer Ausführung und auseinandergezogen gespritzt ergibt den Zickzack (siehe Abb. 3). Man kann die Wirkung der Zickzacklinie, die man meist als Randverzierung benutzt, erhöhen durch Spritzen von Sternchen an jeder Linienspitze (siehe Abb. 3a) oder in die Ecken. Eine zusammengedrängte Zickzacklinie ergibt die sogenannte Raupe (siehe Abb. D).

Einfach ist auch das Spritzen der Bogen (siehe Abb. E). Das Bild zeigt, wie man damit eine Torte verschönern kann.

Die folgenden Verzierungen bedürfen einiger Gewandtheit beim Spritzen. Die verschiedenen Musterungen entstehen durch mehr oder weniger starken Druck der rechten Hand auf den Beutel und geschickte Führung desselben.

Ein beliebtes Randmuster ist die einfache und doppelte Gräte (siehe Abb. 4 und 4a). Für Mittelstücke eignet sich sehr der Tuff (Rosette). Diesen stellt man wie folgt her. Man beschreibt einen Kreis, den man von außen nach innen verengt, indem man die einzelnen Ringe ohne Absetzen des Spritzbeutels aufeinandersetzt (siehe Abb. 5).

Aus der gebogenen Linie Abb. E lassen sich mit einiger Übung Brezeln (Arabesken) spritzen (siehe Abb. 6), die man beliebig aneinanderreihen kann, oder Schlingen, die schöne Ränder ergeben (siehe Abb. 7). Spritzt man die Schlingen sehr dicht, so erhält man den sogenannten Korkenzieher; dieser eignet sich nicht nur als Rand, sondern auch sehr gut zur Verzierung einzelner Tortenstücke (siehe Abb. F). Man kann den Korkenzieher nach außen oder innen drehen, es wird immer eine schöne Wirkung erzielt.

Wer das Korkenziehermuster gut spritzen kann, wird auch mit Leichtigkeit die Schnecken- und Rosenlinien zu Verzierungszwecken benutzen können, um so bei öfterem Herstellen von Torten etwas Abwechslung ins Aussehen der Torten zu bringen.

Beim Schneckenmuster legt man 2 kleine Ringe aufeinander, fährt mit einer gebogenen Linie fort und setzt wieder eine Schnecke an (siehe Abb. 8).

Bei der Herstellung der Rosenlinie beschreibt man, wie bei dem Tuff, Kreise, fängt aber in der Mitte an und legt die Ringe zwei- bis dreimal umeinander, nicht aufeinander, fährt mit einer Linie fort und bildet die nächste Rose, wie es die Abbildung 9 zeigt.

Bei allen Verzierungen ist es ratsam, sich erst die Musterung durch Angabe von Linien mit Hilfe eines großen Messers oder durch Punkte mit Hilfe einer Messerspitze oder eines zugespitzten Hölzchens auf der Tortenoberfläche, die man leicht mit Creme bestrichen hat, anzugeben. Man hat dann beim Spritzen einen Anhalt und wird auch bei weniger Übung ein schönes symmetrisches Muster erzielen.

Man kann mit Hilfe dieser Musterangaben natürlich auch sehr schön Kleingebäck verzieren, bei dem die Verwendung von Buttercreme in Frage kommt.

Obsttorten, die durch Spritzen mit Sahne verziert werden sollen, schneidet man zweckmäßig vor dem Bespritzen, da sonst die Verzierung beim Schneiden unansehnlich werden kann.

Es empfiehlt sich, das Spritzen vorher einmal auf einem Blech oder Teller zu üben. Man bereitet sich dafür einen Stärkebrei, indem man 3—4 Eßlöffel = 125 g Weizenmehl mit ¼ Liter kaltem Wasser anrührt, diese Masse in ¼ Liter Wasser, das man mit 50 g Kokosfett zum Kochen gebracht hat, einrührt und das Ganze gut durchkochen läßt. Dieser unter häufigem Umrühren erkaltete Brei hält sich mehrere Tage und kann immer wieder zur Übung gebraucht werden. — Auch Kartoffelbrei eignet sich gut zum Üben.

Haselnußtorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Haselnußkerne, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", $^1/_{10}$—$^1/_8$ Liter Milch.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker und Eier hinzu. Danach unterrührt man die geriebenen Haselnußkerne und abwechselnd mit der Milch das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Den Teig füllt man in eine gefettete Springform und backt den Kuchen 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Nach dem Backen stürzt man die Torte vorsichtig auf eine Platte und überzieht sie nach dem Auskühlen mit Rumguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Krümeltorte.

Zutaten zum Teig: 200—250 g Butter, 200 g Zucker, 1—2 Eier, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: ½—1 kg Äpfel, Zucker nach Bedarf.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Backin" werden gemischt und in eine Schüssel gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Zucker, Ei und Gewürze werden hineingegeben und zu einem Brei verrührt. Man gibt die zerlassene, abgekühlte Butter hinzu und zerbröselt den Teig mit den Händen zu kleinen Krümeln. Die Hälfte davon füllt man in eine gefettete Springform, gibt darauf die geschälten, geraspelten Äpfel, die man mit Zucker und Rum-Aroma gemischt hat. Darüber streut man den Rest der Krümel.

Veränderung: Statt der Äpfel kann man auch anderes Obst, wie Pflau-

men, Kirschen, Stachelbeeren usw. oder eingemachtes Obst, welches man vorher auf einem Sieb ablaufen läßt, nehmen.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Mailänder Apfelkuchen.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zum Bestreuen: 25 g Semmelmehl.

Belag: 1 kg Quark, 200 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Ei, 40 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Rosinen, 1½ kg Äpfel, 100—125 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt.

Verzierung: 50 g Mandeln oder Nußkerne.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und verrührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet.

Den Teig rollt man auf einem gefetteten Blech aus. Der abgelaufene, durch ein Sieb gestrichene Quark wird mit Zucker, Backöl und Ei gut verrührt und mit „Gustin" und Rosinen vermengt. Die Äpfel werden geschält, vom Kerngehäuse befreit und geraspelt oder fein gerieben und mit Zimt und Zucker abgeschmeckt. Der Teig wird mit dem Semmelmehl bestreut und die Quark- und Apfelmasse mit einem Eßlöffel schachbrettartig daraufgesetzt. Zuletzt verteilt man die abgezogenen gehackten Mandeln oder Nußkerne darüber. Der Kuchen muß frisch gegessen werden.

Backzeit: 50—60 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zweifruchttorte (siehe Abbildung 31).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin", 65 g Zucker, 1 Ei, 65 g Butter oder Schmalz.

Zutaten zum Belag: 500—750 g Früchte, roh oder gedünstet, z. B. Erdbeeren und Aprikosen, Erdbeeren und Bananen, Kirschen und Pfirsiche, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise mit Zucker (Pfirsich- oder Erdbeer-Geschmack), ½ Liter Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinander gezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter (Schmalz) wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. ¾ des Teiges rollt man auf dem Boden einer Springform aus. Von dem Rest formt man eine Rolle,

die man als Rand um den Boden legt. Man backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze. Ist er erkaltet, wird er mit den Früchten belegt. Die nach Vorschrift aufgelöste und erkaltete Götterspeise gibt man darüber, wenn sie zu gelieren beginnt; damit sie völlig erstarrt, muß die Torte kalt gestellt werden.

Makronen-Fruchttorte (siehe Abbildung 15). *

Zutaten zum Boden Nr. 1: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eigelb und 1 ganzes Ei, 100 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 2 gestr. Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Boden Nr. 2: 3 Eiweiß, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 4—5 Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 50 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 300 g Aprikosen-Konfitüre, 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Aprikosen, 1/8 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Bodens Nr. 1: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eigelb und das ganze Ei hinzu, gibt das mit dem „Gustin" und „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Man backt den Boden bei schwacher Mittelhitze 15—25 Minuten.

Zubereitung des Bodens Nr. 2: Die Eiweiß werden zu steifem Schnee geschlagen, dann gibt man unter weiterem Schlagen löffelweise den Zucker hinzu; es entsteht eine schlagsahneähnliche Masse. Langsam unterzieht man mit dem Schneebesen die abgezogenen, geriebenen Mandeln, das Backöl, dann löffelweise das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl. Man füllt die Masse in eine gleichgroße Springform, deren Boden man mit weißem Papier ausgelegt hat, und backt sie bei guter Oberhitze 15—20 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Konfitüre wird mit dem Wasser gut verrührt.

Den Boden Nr. 1 schneidet man erkaltet einmal durch, bestreicht mit Aprikosen-Konfitüre, setzt zusammen, bestreicht diese Oberfläche wieder mit Konfitüre, setzt den Makronenboden darauf und bestreicht nun Oberfläche und Rand der Torte ganz dünn mit der Konfitüre. Man belegt die Torte beliebig mit einigen Aprikosenhälften und verziert Rand und Oberfläche durch Aufspritzen von steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Die Aprikosen werden halbiert, in Zuckerwasser gedünstet (so daß sie nicht zerfallen), dann auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben.

Den Schlagrahm schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt mit einem Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Obsttorte (siehe Abbildung 14).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Belag: 1—1½ kg beliebiges Obst.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird etwa 10 Minuten kalt gestellt, dann auf den Böden von Springformen 2 messerrückendick ausgerollt und bei guter Mittelhitze in 20 bis 30 Minuten hellbraun gebacken.

Die Masse ergibt 2—3 Tortenböden. Diese belegt man mit beliebigem, gedämpften Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw. Den Obstsaft verdickt man mit Dr. Oetker's „Gustin" (auf ¼ Liter Saft rechnet man 20 g) und gibt ihn heiß über die Früchte.

Die Tortenböden kann man längere Zeit aufbewahren, belegt sie jedoch erst am Tage des Gebrauchs mit Obst.

Weinbeerentorte (siehe Abbildung 16).

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 60 g Butter.

Zum Bestreichen des Randes: Etwas Eiweiß oder Eigelb.

Zutaten zur Füllung: Etwa ½ kg Weintrauben, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen zu einem festen Kloß verarbeitet. Diesen rollt man auf dem Boden einer Springform ganz dünn aus und belegt auch den Rand der Form etwa bis zur Hälfte mit dem Teig. Den Rand bestreicht man mit etwas Eiweiß oder Eigelb, damit er beim Backen stehen bleibt. Dann backt man den Boden bei starker Hitze in 15—25 Minuten hellgelb.

Zubereitung des Gelees: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise nach Vorschrift auf und stellt sie bis zum eben beginnenden Gelieren kalt.

Den erkalteten Boden belegt man mit den abgestielten, mit einem Tuch abgeriebenen Weinbeeren und gießt darüber reichlich ¾ der eben zu gelieren beginnenden Götterspeise. Das übrige knappe Drittel schlägt man mit

dem Schneebesen zu Schaum und spritzt mit diesem, wenn er fest geworden und das Gelee auf der Torte steif ist, eine kleine Randverzierung.

Anmerkung: Statt Weintrauben kann man auch reife Stachelbeeren verwenden. — Andere Obstsorten kann man ebenfalls auf diese Weise mit Dr. Oetker's Götterspeise in der jeweiligen Geschmacksart bereiten.

Apfeltorte, gedeckt (siehe Abbildung 17). *

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Ei, 150—200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1—1½ kg Äpfel, etwa 50 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 1 Eßlöffel Korinthen, 2 Eßlöffel Wasser.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb oder ein Zuckerguß, hergestellt aus 75 g Puderzucker und 1 Eßlöffel heißem Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und das ganze Ei und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst 10 Minuten kalt zu stellen, dann rollt man die knappe Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform aus und backt den Teigboden 10—15 Minuten bei guter Mittelhitze hellgelb. Hierauf legt man die Apfelfüllung, streicht diese mit einem Löffel glatt und bedeckt die Apfelschicht mit einem dünn ausgerollten Teigdeckel, formt aus dem Rest des Teiges eine Rolle und legt diese rings um die Torte. Die Oberfläche bestreicht man mit geschlagenem Eigelb und backt die Torte bei guter Mittelhitze noch 20—25 Minuten, oder man bestreicht die fertige Torte mit Zuckerguß.

Zubereitung der Füllung: Die geschälten, vom Gehäuse befreiten Äpfel werden in dünne Scheibchen geschnitten, mit dem Zucker, Zimt, Korinthen und Wasser leicht gedünstet und zum Erkalten beiseite gestellt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte (siehe Abbildung 18).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, das Abgeriebene und 1 Eßlöffel Saft einer Zitrone, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: 1 Päckchen Dr. Oetker's Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, ½ Liter Wasser, 50 g Zucker, 2 Eßlöffel Apfelsinensaft, 1 Eiweiß.

Zum Bestreichen der Böden: Saft einer Apfelsine.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel Apfelsinensaft.
Zur Verzierung: 1—2 Apfelsinen.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit „Backin“ und „Gustin“ gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung der Creme: Man bereitet aus dem Puddingpulver, Wasser und Zucker nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Wasser genommen, eine Puddingmasse, rührt danach den Apfelsinensaft darunter und unterhebt den steifen Eierschnee.

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, befeuchtet dieselben mit Apfelsinensaft, bestreicht 2 Scheiben mit der Apfelsinencreme, setzt die Torte zusammen, taucht die zur Verzierung zu verwendenden Apfelsinenstückchen in den Guß, überstreicht die Oberfläche der Torte mit dem Apfelsinenguß, belegt danach die Torte mit den Apfelsinenstückchen und läßt sie an der Luft abtrocknen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Apfelsinensaft zu einer dickflüssigen Masse.

Apfelsinentorte mit Mürbeteig.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin“, 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 ganzes Ei, 100 g Butter.

Zutaten zur Creme: 4 dünnschalige Apfelsinen (das Stück etwa 100 g), ⅛ Liter Wasser, 50—100 g Zucker, 2 Eier, 30 g Dr. Oetker's „Gustin“, 4—5 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zur Verzierung: 2 Apfelsinen, 50 g Puderzucker, ½ Eßlöffel Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin“ gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und das ganze Ei und verrührt dies zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man nimmt ⅓ davon ab, rollt den anderen Teil auf dem Boden einer Springform aus, rollt von dem zurückbehaltenen Teig mit den Händen eine fingerdicke Rolle, die man um den Boden legt, drückt mit Daumen und Zeigefinger an und backt

bei starker Hitze goldgelb (etwa 25—30 Minuten). Vor dem Backen sticht man einige Male mit der Gabel in den Boden.

Zubereitung der Creme: Der ausgepreßte Apfelsinensaft wird mit ⅛ Liter Wasser, Zucker und abgeriebener Schale einer Apfelsine zum Kochen gebracht. Das „Gustin" verquirlt man mit 4 Eßlöffeln Wasser und den beiden Eigelb, gibt es unter ständigem Rühren in die heiße Flüssigkeit, läßt einige Male aufkochen und zieht das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die kochend heiße Masse.

Man streicht die noch lauwarme Masse auf den erkalteten Tortenboden, läßt fest werden und belegt dann mit den verzuckerten Äpfelsinenscheiben.

Zubereitung der Verzierung: Die Apfelsinen werden in einzelne Scheiben geteilt und in einen dicken Guß von 50 g Puderzucker und etwa ½ Eßlöffel Wasser getaucht, auf einen Teller zum Trocknen gelegt und erst im trockenen Zustande zur Verzierung benutzt.

Erdbeertorte mit Gitter (siehe Abbildung 19).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 250 g Erdbeer-Konfitüre oder auch mehr, je nach der gewünschten Dicke der Fruchtauflage.

Zum Bestreichen: Etwas verquirltes Eigelb oder Milch.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und das ganze Ei und rührt beides zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. ⅓ des Teiges behält man zurück, rollt den übrigen Teig fingerdick auf dem Boden einer Springform aus, streicht fingerdick Erdbeer-Konfitüre darüber und belegt diese mit einem Gitter, das wie folgt von dem zurückbehaltenen Teig hergestellt wird:

Der Teig wird messerrückendick ausgerollt, mit einem Kuchenrädchen in etwa 1½ cm breite und dem Durchmesser der Springform in der Länge angepaßte Streifen geschnitten und gitterartig über die Torte gelegt. Das Gitter wird mit Eigelb oder Milch bestrichen und die Torte bei guter Mittelhitze ½—¾ Stunde goldgelb gebacken. Erkaltet kann man sie mit Schlagsahne verzieren.

Pfirsichtorte. *

Zutaten zum Teig: 4 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: Eine 1-kg-Büchse Pfirsiche oder 500 g getrocknete Pfirsiche, 1/4 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Man schlägt Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser mit der Schneerute zu dickem Schaum, fügt dann langsam das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und „Gustin" hinzu, lockert die Masse mit dem steif geschlagenen Eierschnee und backt sie in einer gefetteten Springform bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Büchsen-Pfirsiche werden zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt und dann in dünne Scheiben geschnitten. Verwendet man getrocknete Pfirsiche, so müssen diese gut weichgekocht und dann mit einem Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt werden. Die Sahne schlägt man mit einem Schneebesen recht steif und würzt sie mit Vanillinzucker.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, belegt die unterste Scheibe mit den Pfirsichen, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht mit etwas Schlagsahne und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche der Torte verziert man mit Pfirsichstückchen und verziert noch beliebig mit Hilfe des Spritzbeutels mit der Schlagsahne.

Anmerkung: Statt Pfirsiche kann man auch Aprikosen verwenden.

Zitronen-Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: 1/2 Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: Etwa 50 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von 1/2 Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt das Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten Butter und rührt danach löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit der Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht

man ebenfalls mit der Buttercreme. Die Seiten bestreut man mit abgezogenen gehackten Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind, dann verziert man die Oberfläche mit gespritzter Buttercreme.

Anmerkung: Man kann an Stelle der Zitrone auch eine Apfelsine verwenden und zur Verzierung Apfelsinenspälten nehmen.

Buttercremetorte (siehe Abbildung 20).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 175—200 g Butter, 50 g Kokosfett.

Zutaten zur Verzierung: 25 g Mandeln, 1 Teelöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung der Buttercreme: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Die Butter rührt man schaumig, fügt das auf gelindem Feuer leicht geschmolzene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Kokosfett tropfenweise unter tüchtigem Rühren hinzu und rührt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. *)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht mit der Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten bestreicht man ebenfalls mit der Buttercreme. Die Ränder der Torte bestreut man mit abgezogenen, geriebenen Mandeln, die in etwas Zucker und Butter braun geröstet sind. Dann verziert man die Oberfläche mit gespritzter Buttercreme.

Anmerkung: Um die Torte längere Zeit frisch zu erhalten, kann man bei Zugabe des Eierschnees 75 g zerlassene, auf Handwärme abgekühlte Butter unter den Teig ziehen.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

Arrak-Buttercremetorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter, 125 g Johannisbeermarmelade.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Creme: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, den man mit 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma würzt und bis zum Erkalten schlägt. Man läßt 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig, tropfenweise zu der schaumig gerührten, kalt gestellten Butter, rührt dann löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. *)

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, bestreicht den untersten Boden mit Johannisbeermarmelade, setzt den zweiten Boden darauf, bestreicht ihn mit Arrak-Buttercreme und wiederholt dieses mit dem dritten Boden. Zum Verzieren benutzt man dieselbe Creme.

Mokka-Schokoladen-Buttercremetorte (siehe Abbildung 21).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme:

1. zum Kaffeeaufguß: ⅛ Liter Milch, 25 g gemahlener Kaffee,
2. zur Creme: ⅛ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Gala-Schokoladen-Pudding-Pulver ¼ Liter Milch, 150 g Zucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

die gut vermengte Masse in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt sie 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Creme: Von ⅛ Liter Milch und dem gemahlenen Kaffee stellt man einen Kaffeeauszug her, indem man beides zusammen aufkocht, dann 5 Minuten ziehen läßt und durch ein Sieb gibt. ⅛ Liter Milch verquirlt man mit dem Inhalt eines Päckchens Dr. Oetker's Gala-Schokoladen-Pudding-Pulver, bringt indessen ¼ Liter Milch mit dem Zucker und Kaffeeauszug zum Kochen, gibt die Anrührmasse und das Kokosfett hinein und läßt unter Rühren gut durchkochen, nimmt vom Feuer und schlägt den Pudding kalt. Die Butter rührt man schaumig und gibt langsam löffelweise unter stetem Rühren den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding hinzu. *)

Ist die Torte erkaltet, schneidet man sie in 3 Scheiben, gibt die Creme dazwischen und setzt sie zusammen. Die Oberfläche und Seiten bestreicht man ebenfalls mit Creme und verziert mit gespritzter Buttercreme.

Schokoladennußtorte (siehe Abbildung 22).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 30 g Kakao, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Milch, 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 25 g Kokosfett, 80 g Butter, 125 g geriebene oder gewiegte Haselnüsse, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zum Schokoladenguß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Bestreuen des Randes: Etwa 50 g Schokoladenstreusel.

Spritzguß: ½ Eiweiß, so viel Puderzucker, als das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ¼ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt 25 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten,

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten, kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter. Unter die fertige Creme bringt man die Haselnüsse und das Rum-Aroma.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht 2 Scheiben mit Creme und setzt sie aufeinander. Die Oberfläche und die Seiten der Torte bestreicht man mit Schokoladenguß, bestreut die Seiten und einen etwa 2 cm breiten Rand der Oberfläche mit Schokoladenstreusel und verziert die Mitte der Torte nach Belieben mit dem Spritzguß.

Zubereitung des Schokoladengusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao gemischt und mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse gerührt.

Zubereitung des Spritzgusses: Das Eiweiß wird mit so viel gesiebtem Puderzucker verrührt, wie es aufzunehmen vermag. Dann schlägt man das Ganze, bis der Guß steif ist, und bringt ihn in eine kleine, aus Pergamentpapier gedrehte Tüte, von der ein Teil der Spitze abgeschnitten wird.

Ostertorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Butter.

Zutaten zur Creme: ⅛ Liter Milch, 12 g Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 30 g Zucker, 15 g Kokosfett, 50 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Marmelade oder Konfitüre (Himbeer, Erdbeer oder Johannisbeer).

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser, ½ Blatt Dr. Oetker's rote Regina-Gelatine.

Zutaten zum Spritzguß: 1 knappes halbes Eiweiß, so viel Puderzucker, als das Eiweiß aufnimmt.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Creme: Mit 2 Eßlöffeln zurückbehaltener Milch rührt man 12 g Vanille-Puddingpulver an, bringt indessen die übrige Milch und Zucker zum Kochen und bereitet nach üblicher Vorschrift einen Pudding,

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

den man bis zum Erkalten rührt. Man läßt 15 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten, kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter, wobei nach jedesmaligem Zusatz die Masse gut geschlagen wird.*)

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht eine Scheibe mit Buttercreme, setzt darauf die zweite Scheibe, bestreicht mit Marmelade und überdeckt mit der dritten Scheibe. Die Oberfläche und Seiten der Torte überzieht man mit Zuckerguß und verziert noch beliebig mit Schokoladeneier-Hälften, die man mit Spritzguß umrandet. Man kann in die Mitte der Torte auch einen Schokoladenhasen oder ein kleines Schokoladennest mit Eiern setzen. Die Oberfläche läßt sich auch mit Buttercreme verzieren, man muß dann aber die doppelte Menge, wie angegeben, herstellen.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser und einem halben Blatt aufgelöster roter Gelatine zu einer dickflüssigen Masse und streicht diese mit einem Messer auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Zubereitung des Spritzgusses: Man verrührt ein knappes, halbes Eiweiß mit so viel gesiebtem Puderzucker, wie dasselbe aufzunehmen vermag und schlägt die Masse, bis sie steif ist. Dann füllt man den Guß in eine Papier-Spritztüte, deren Spitze man abgeschnitten hat, und spritzt Pünktchen um Eier und Rand.

Wiener Torte (siehe Abbildung 23). *

Zutaten zum Teig Nr. 1: 50 g Butter, 75 g Zucker, 3 Eier, 2 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Teig Nr. 2: 50 g Butter, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Buttercreme: ¾ Liter Milch, 1½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Mandel-Geschmack, 150 g Zucker, 75 g Kokosfett, 250 g Butter.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Eßlöffel Gelee oder einige Früchte zum Verzieren.

Zubereitung des Teiges Nr. 1: Eigelb und Zucker werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig die mit „Backin" gemischte und gesiebte Schokoladenspeise, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine gefettete Springform und backt ihn bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Teiges Nr. 2: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen cremeartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Die Masse wird in einer gefetteten Springform von derselben Größe wie für Teig Nr. 1, bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten gebacken.

Zubereitung der Buttercreme: Von der Milch nimmt man 9 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Die übrige Milch bringt man mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, quirlt die Anrührmasse hinein, läßt unter stetem Rühren gut durchkochen und schlägt den Pudding bis zum Erkalten. Dann läßt man das Kokosfett auf schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten, gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten, kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Erkaltet wird jeder Boden einmal durchgeschnitten, mit Mandelbuttercreme bestrichen, abwechselnd aufeinandergesetzt und die fertige Torte mit Zuckerguß überzogen und mit Geleestückchen oder eingelegten Früchten verziert.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Luisentorte (siehe Abbildung 24).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: ¾ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4—6 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 5—6 Eßlöffel Wasser, 15 g gemahlener Kaffee, 225 g Puderzucker.

Zutaten zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eier-

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

schnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung der Creme: Von ¾ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt die Creme unter weiterem Rühren gut durchkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, löst die eingeweichte Gelatine darin auf und schlägt die Masse mit dem Schneebesen, bis sie kalt und halb erstarrt ist, sich aber noch gut streichen läßt.

Nach dem Erkalten schneidet man den Tortenboden zweimal durch, füllt ihn mit Creme, überzieht ihn mit dem Kaffeezuckerguß und bestreut ihn mit dem Krokant.

Zubereitung des Gusses: 5—6 Eßlöffel Wasser bringt man mit dem gemahlenen Kaffee zum Kochen, nimmt vom Feuer, läßt 3 Minuten stehen und seiht durch. Den gesiebten Puderzucker löst man mit 4—5 Eßlöffel dieses Kaffeeauszuges auf und gibt den Guß über die Torte.

Zubereitung der Verzierung: 125 g abgezogene, gehackte Mandeln gibt man in einen Eßlöffel gebräunten Zucker (den Topf fettet man dazu mit einer Messerspitze Butter vorher ein) und läßt sie unter stetem Rühren bei gelinder Flamme hell bräunen, nimmt vom Feuer, läßt erkalten, zerstößt die harte Masse und streut sie dann über den etwas erhärteten Zuckerguß auf die Oberfläche und Seiten der Torte.

Götterspeise-Schaumtorte (siehe Abbildung 25).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 125 g Erdbeer-Konfitüre, ⅛ Liter flüssige Sahne.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zur Verzierung: 20 g Puderzucker, einige Tropfen aufgelöste Dr. Oetker's rote Regina-Gelatine, etwas zurückbehaltene, geschlagene Sahne.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eier-

schnee. Der fertige Teig wird in eine Springform gefüllt, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten gebacken.

Zubereitung der Füllung: Man löst 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack nach Vorschrift auf, gibt etwas erkaltet das Rum-Aroma dazu, schlägt die Speise, sobald sie anfängt dicklich zu werden, mit dem Schneebesen zu einem festen Schaum und unterzieht die steif geschlagene und mit der Konfitüre untermengte Schlagsahne.

Die Torte wird erkaltet zweimal durchgeschnitten und gefüllt. Zu beachten ist, daß der Schaum schnell aufgetragen wird, da er sonst zu fest wird und sich nicht mehr glattstreichen läßt. Die fertige Torte überzieht man mit einem weißen Zuckerguß, den man in sich mustert. Man kann sie noch beliebig durch Aufspritzen von Schlagsahne verzieren.

Herstellung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem heißen Wasser und Rum-Aroma zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Herstellung der Verzierung: Man stellt einen festen Guß her aus 20 g gesiebtem Puderzucker und einigen Tropfen im Wasserbad aufgelöster roter Gelatine, taucht eine Gabel in diesen farbigen Guß und zieht auf der noch weichen, weißen Tortenglasur beliebige Muster.

Rumtorte (siehe Abbildung 26).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 100 g Zucker, 3 Eßlöffel Wasser, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 100 g Weißbrotkrümel, 250 g Himbeer-Konfitüre, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ⅛ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zum Bestreuen des Randes: Etwas Kokosnußraspel oder Spaltmandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den fertigen Teig in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die fein geriebenen Weißbrotkrümel werden mit allen anderen Zutaten gut vermengt.

Den erkalteten Boden schneidet man zweimal durch, bestreicht eine Scheibe mit der Füllung, setzt die zweite Scheibe darauf, bestreicht auch diese mit

Füllung und legt den dritten Boden darüber. Nun wird auch der Rand der Torte mit der Füllung versehen und danach mit gerösteten Kokosnußraspeln oder Spaltmandeln bestreut. Die Oberfläche der Torte überzieht man mit dem Zuckerguß, den man nach Belieben noch in sich verzieren oder nach dem Festwerden mit Marmelade bespritzen kann.

Zubereitung des Gusses: Den Vanillinzucker löst man in dem heißen Wasser auf, fügt den gesiebten Puderzucker und das Rum-Aroma hinzu und verrührt alles zu einer dickflüssigen Masse.

Schichttorte (siehe Abbildung 27).

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 3—4 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 1 Teelöffel Kakao.

Zutaten zur Füllung: 4 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Eßlöffel Zucker = 25 g, 125 g Aprikosen-Marmelade.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, ½—¾ Blatt Dr. Oetker's rote Regina-Gelatine, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann fügt man Zitronenschale und -saft hinzu und schlägt das Ganze nochmals gut durch. Zum Schluß unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. ⅓ des fertigen Teiges nimmt man ab und untermischt noch das Puddingpulver und den Kakao. Man füllt die beiden Teige in 2 gleich große Springformen, die gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt sind, und backt sie in etwa 20 Minuten bei guter Mittelhitze.

Erkaltet legt man den dunklen Boden auf eine gerade Fläche (Teller, Emailleplatte, Kuchenbrett) und tränkt den Boden mit $^1/_{16}$ Liter Wasser, dem man 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma und 1 Eßlöffel Zucker beigefügt hat. Inzwischen schneidet man den hellen Boden einmal durch, bestreicht die untere Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, setzt den gut durchzogenen, etwas weich gewordenen dunklen Boden vorsichtig darauf, dann den hellen Boden darüber und überzieht die Torte mit einem Rum-Zuckerguß, den man mit aufgelöster roter Gelatine beliebig rot färbt. Man kann die Torte mit Schlagsahne verzieren.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt den gesiebten Puderzucker mit dem Rum-Aroma und der im heißen Wasserbad aufgelösten Gelatine, sowie dem nötigen heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Sachertorte.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 3 Eier, 125 g sehr feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Wasser, 125 g geriebene Schokolade, 125 g mit der Schale geriebene Mandeln, 65 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zum Bestreichen: 100 g Aprikosenkonfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen: 15—20 g Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Eigelb, Zucker und Vanillinzucker hinzu, untermengt das Wasser und unterrührt langsam, löffelweise abwechselnd die Schokolade und Mandeln. Dann gibt man vorsichtig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und das Puddingpulver unter die Masse und unterzieht den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform und backt bei schwacher Mittelhitze ½—¾ Stunden.

Den erkalteten Tortenboden bestreicht man mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat. Dann überzieht man die Torte mit dem Schokoladenguß und streut auf die Oberfläche einen kleinen Rand mit abgezogenen, gehackten oder geriebenen Mandeln.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Schokoladentorte mit Sahnenußfüllung.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 4—5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Kakao, 125 g Butter, 10 Stück bittere Mandeln.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter flüssige, süße Sahne, 150 g Nüsse, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 3—4 Eßlöffel heißes Wasser, einige Walnüsse zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter, den steif geschlagenen Eierschnee und die geriebenen Mandeln. Man füllt den Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter bedeckt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze etwa 45 Minuten.

Zubereitung der Füllung: ¼ Liter flüssige Sahne schlägt man recht steif und unterzieht die geriebenen Nüsse und den Vanillinzucker.

Erkaltet schneidet man den Boden zweimal durch und füllt die Torte mit der angegebenen Füllung. Dann setzt man die Böden aufeinander, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und verziert den Rand mit halbierten Walnüssen.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Trüffeltorte (siehe Abbildung 28). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g ungesalzene Butter, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Ei, 250 g geriebene Schokolade, 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 25 g Kakao, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Bestreuen des Randes: 75 g Schokoladenstreusel.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, das Puddingpulver, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den gut vermengten Teig in eine gefettete Springform, deren Boden mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Rum-Aroma, Ei und löffelweise die geriebene Schokolade hinzu. Man nimmt so viel Füllung ab, daß man 15—20 Kügelchen mit einem Durchmesser von etwa 2 cm daraus formen kann, und rührt unter die andere Masse noch Kakao, Wasser und den Vanillinzucker.

Zur Herstellung der Trüffeln verwendet man die abgenommene Füllung, die man am besten etwas kalt gestellt hat, und aus der man mit den Händen kleine Kügelchen formt, die in Schokoladenstreusel gewälzt werden.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man zweimal durch, bestreicht mit der Füllung, setzt die Torte zusammen, überzieht sie mit einem Schokoladenguß und bestreut den Rand und einen etwa 2½ cm breiten Streifen rings um die Torte mit Schokoladenstreusel. Dann legt man einen Kranz von Schokoladentrüffeln auf die Torte.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt und dann das zerlassene Kokosfett dazugegeben.

Nougattorte.

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 25 g Kakao, 75 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 2 Eier, 75 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g geriebene Schokolade, 60 g mit der Schale geriebene Mandeln, 100 g Kokosfett.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 30 g Kakao, 1 Eßlöffel heißes Wasser, 25 g Kokosfett.

Zum Verzieren: Einige abgezogene, halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Nun fügt man den Kakao hinzu und unterhebt danach gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn etwa 45 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Eier rührt man mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig, gibt löffelweise die Schokolade und Mandeln hinzu und unterrührt zuletzt das flüssige, etwa noch handwarme Kokosfett.

Den erkalteten Tortenboden schneidet man in 3 Scheiben, bestreicht sie mit der Nougatmasse, legt sie aufeinander, überzieht die Torte mit dem Schokoladenguß, verziert mit den halbierten Mandeln und läßt sie an der Luft trocknen.

Zubereitung des Schokoladengusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit Kakao und Wasser zu einer dickflüssigen Masse und fügt das zerlassene Kokosfett hinzu.

Nußtorte ungefüllt.

Zutaten zum Teig: 3—4 Eier, 150 g Zucker, 4 Eßlöffel Wasser, 100 g Nußkerne oder Mandeln, 180 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, etwa 2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zutaten zur Verzierung: Einige Haselnüsse.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig die gemahlenen Nußkerne oder Mandeln, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen

Eierschnee. Den fertigen Teig füllt man in eine Springform, deren Boden gefettet und mit einem Papierfutter ausgelegt ist, und backt ihn bei guter Mittelhitze 30—40 Minuten.

Erkaltet überzieht man die Torte mit einem Rum-Zuckerguß und verziert sie mit einigen Nüssen, die man vorher in den Guß getaucht hat.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Die Mandeln verfeinern die Torte, können aber auch weggelassen werden.

Will man diese Torte füllen, so bereitet man nach der Vorschrift für Buttercremetorte (Seite 30) eine Creme, verwendet dafür aber an Stelle von Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack Dr. Oetker's Puddingpulver Sahne-Geschmack und mengt unter die fertige Creme 50—100 g gemahlene Nüsse.

Sandtorte oder -kuchen.

Zutaten: 125—150 g Butter, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin", 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker oder einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 4 Eier.

Zubereitung: Man läßt die Butter zergehen, auf Handwärme erkalten, fügt allmählich das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verrührt alles gut miteinander. Dann gibt man unter den krümeligen Teig nach und nach den Zucker, das Gewürz und die Eier. Durch das langsame Einrühren letzterer wird der Teig allmählich weich und ganz glatt. Die Masse gibt man in eine mit Butter ausgestrichene, mit einem Papierfutter ausgelegte Spring- oder Kastenform und backt bei schwacher Mittelhitze etwa 1 Stunde.

Dieses Gebäck hält sich lange frisch, es ist besonders beliebt zu Tee und Wein.

Anmerkung: Der Teig muß gut gerührt werden.

Brottorte.

Zutaten: 4 Eier, 175 g Zucker, 2 Eßlöffel Wasser, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 gestrichener Teelöffel Zimt, 1 Messerspitze Nelken, 65 g mit der Schale geriebene Mandeln, 150 g geriebenes Schwarzbrot, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 20 g Kakao, etwa ⅛ Liter Milch, 50 g Zitronat, 65 g Korinthen.

Zubereitung: Eigelb, Zucker und Wasser schlägt man schaumig und fügt die Gewürze, Mandeln und Brot hinzu. Dann gibt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Kakao abwechselnd mit der Milch unter den Teig, fügt Zitronat und Korinthen hinzu, unterhebt vorsichtig den steif geschlagenen Eierschnee und füllt den Teig in eine gefettete Springform. Die Torte muß etwa 1 Stunde bei guter Mittelhitze backen.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, zu der Torte alte Brotreste zu verwenden, da diese sich besser reiben lassen.

Wer die Torte saftiger liebt oder verfeinern will, kann sie einmal durchschneiden und ganz dünn mit etwas Marmelade bestreichen (am besten eignet sich dazu Himbeermarmelade).

Bismarckeiche (siehe Abbildung 29). *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 125 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 100 g Weizenmehl, 100 g „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 100 g Butter und 25 g Kakao gemischt mit 25 g Zucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Gewürz werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Danach unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, die zerlassene, wieder abgekühlte Butter und den steif geschlagenen Eierschnee. Man gießt den Biskuitteig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier belegtes Randblech; es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzuknissen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Dann backt man ihn bei guter Mittelhitze etwa 25—35 Minuten soeben durch, nimmt aus dem Ofen, bestreicht ihn sofort und recht schnell mit der Schokoladenfüllung, rollt ihn mit Hilfe des Pergamentpapiers schnell zusammen (die Biskuitmasse darf nicht kalt werden, sonst erhärtet sie und läßt sich nicht mehr rollen), bestreicht die erkaltete Rolle von außen mit derselben Füllung und verziert noch durch Aufspritzen einiger Längsstreifen, oder man zieht mit der Gabel ungleichmäßige Längsstriche in die Creme, wodurch ein gutes, baumstammähnliches Aussehen erzielt wird.

Zubereitung der Füllung: Man bereitet mit Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln nach Vorschrift eine Schokoladenspeise und schlägt sie bis zum Erkalten. Inzwischen rührt man die kalt gestellte, harte Butter schaumig, gibt die Kakao-Zuckermischung dazu, verrührt alles, stellt kalt und gibt sehr langsam, unter stetem Rühren, löffelweise den gut erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding dazu.

Anmerkung: Eine andere Art, dieses Gebäck herzustellen, siehe unter dem folgenden Rezept „Biskuitrolle".

Biskuitrolle. *

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 90 g Dr. Oetker's „Gustin" oder 2 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: Etwa 150 g beliebige Marmelade.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Eigelb, 50 g Zucker und Vanillinzucker schlägt man mit der Schneerute bis zur cremeartigen Beschaffenheit. Dann schlägt man das Eiweiß mit den restlichen 50 g Zucker zu steifem Schnee, zieht diesen vorsichtig mit der Schneerute unter die Eimasse, vermengt in derselben Weise das „Gustin". Man gießt den Teig auf ein gefettetes Randblech, das mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegt ist, und backt ihn 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze soeben durch. Es ist gut, das Papier an der offenen Blechseite nach oben umzukniffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann.

Nach dem Backen wird das Biskuit auf ein gefettetes Papier gestürzt, das Pergamentpapier sofort entfernt, der Kuchen mit nicht allzusehr gesüßter Marmelade bestrichen, noch warm zu einer Rolle zusammengerollt und mit Puderzucker überstäubt. Man kann die Biskuitrolle warm als Nachtisch geben oder auch kalt aufgeschnitten zu Tee oder Wein reichen.

Anmerkung: Eine andere Art zur Herstellung der Biskuitrolle siehe unter „Bismarckeiche".

Frankfurter Kranz (siehe Abbildung 30).

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 150 g Zucker, 3 Eier, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 150 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zur Verzierung: 125 g Mandeln, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Messerspitze Butter.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker und Eier dazu, fügt das Zitronenöl und das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Man verrührt alles zu einem glatten Teig und gibt ihn in eine gefettete, ausgestreute Kranzkuchenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze 30—40 Minuten.

Zubereitung der Creme: Von Milch, Zucker und Puddingpulver kocht man nach angegebener Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Pudding, den man, mit 1 Päckchen Vanillinzucker vermengt, bis zum Erkalten rührt. Das Kokosfett wird auf gelindem Feuer leicht geschmolzen, wieder abgekühlt, aber noch flüssig, tropfenweise unter tüchtigem Rühren zu der schaumig gerührten Butter gegeben. Dann rührt man löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Erkaltet schneidet man den Kuchen in 3 Scheiben, bestreicht dieselben mit der Creme, setzt sie aufeinander und bestreicht auch die Oberfläche und Seiten des Kuchens damit. Dann bestreut man den Kranz mit abgezogenen, gehackten Mandeln, die man vorher in etwas Zucker und Butter braun geröstet hat.

Einfache Torte mit Apfelmus (siehe Abbildung 13).

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 1 kg Äpfel, etwas Wasser, etwa 60 g Zucker.

Zur Verzierung: 1/8 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin", „Gustin" und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Apfelmuses: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kleine Stücke geschnitten. Diese werden mit ganz wenig Wasser und etwa 60 g Zucker zu einem dicken Mus gekocht, welches man erkalten läßt.

Den erkalteten Boden schneidet man einmal durch, füllt mit Apfelmus, bestreicht auch die Oberfläche damit und verziert dann Rand und Oberfläche der Torte beliebig mit etwas steifer Schlagsahne.

Zubereitung der Verzierung: Der Schlagrahm wird mit einem Schneebesen ganz steif geschlagen und mit dem Vanillinzucker gewürzt.

Schneetorte.

Zutaten zum Teig: 2 Eier, 100 g Zucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker's „Gustin", 2 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zutaten zur Füllung: 250 g Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eiweiß, 2½ Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine.

Zum Rand: 25 g feiner Zucker, 5 g Kakao, einige Früchte zur Verzierung.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin", „Gustin" und Soßenpulver gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Den gut

vermengten Teig füllt man in eine gefettete, mit einem Papierfutter ausgelegte Springform und backt ihn 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel gibt man in kochendes Wasser und läßt sie darin so lange bei kleiner Flamme kochen, bis die Schale platzt. Dann nimmt man sie heraus, zieht die Schale ab und teilt das Fruchtfleisch in recht kleine Stücke. Man gibt diese (sehr weichen) Apfelstücke am besten in eine irdene Schüssel oder einen hohen Tontopf, fügt, wenn erkaltet, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und 1 Eiweiß hinzu und schlägt das Ganze mit einem Quirl oder einer Schneerute zu steifem Schaum (20—30 Minuten). Dann fügt man die eingeweichte, im Wasserbad aufgelöste Gelatine hinzu, läßt den Schnee kurze Zeit kalt stehen und streicht ihn vor dem Erstarren auf.

Man schneidet den Tortenboden einmal durch, füllt ihn etwa 1 cm dick mit dem Schnee, gibt den Rest desselben auf Oberfläche und Rand der Torte, verziert die Oberfläche mit einigen beliebigen Früchten und bestreut den Rand mit feinem Zucker, den man mit Kakao gemischt hat.

Anmerkung: Dieser Schnee schmeckt besonders gut mit frischen Erdbeeren oder gar Walderdbeeren hergestellt.

Bienenstich (in Springform) (siehe Abbildung 32).

Zutaten zum Teig: 75 g Butter, 75 g Zucker, 1 Ei, 200 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, 2—3 Eßlöffel Milch.

Zutaten zum Belag: 50—75 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 100 g Mandeln, 1 Eßlöffel Milch.

Zutaten zur Füllung: $^1/_5$ Liter = 13 Eßlöffel Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, 60 g Zucker, 50 g Butter, 20 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker und Ei hinzu und gibt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und Salz abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Den Teig streicht man auf den Boden einer Springform, gibt darauf die etwas abgekühlte Belagmasse und backt den Kuchen etwa 35 Minuten bei guter Mittelhitze.

Zubereitung des Belages: Die Butter läßt man schmelzen, fügt alle anderen Zutaten hinzu (die Mandeln abgezogen, halb gemahlen und halb gehackt), läßt alles einmal durchkochen und etwas abkühlen.

Will man den Kuchen füllen, so schneidet man ihn nach dem Backen einmal durch und bestreicht mit Buttercreme.

Zubereitung der Füllung: Von der Milch nimmt man 2 Eßlöffel ab und rührt damit das Soßenpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt den Pudding etwa

1 Minute kochen und rührt ihn bis zum Erkalten. Die Butter rührt man schaumig, fügt das auf gelindem Feuer leicht geschmolzene, wieder abgekühlte, aber noch flüssige Kokosfett tropfenweise unter tüchtigem Rühren hinzu und rührt dann löffelweise den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Anmerkung: Dieser Kuchen wird besonders schön im „Küchenwunder". Man braucht dann aber zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, 5—7 Eßlöffel Milch.

Kleingebäck.

Bei der Herstellung von Kleingebäck ist der bekannte Rollausstecher besonders praktisch; man kann ihn überall da verwenden, wo aus dem ausgerollten Teig Plätzchen in den verschiedensten Formen ausgestochen werden sollen.

Soll das Kleingebäck knusprig bleiben, so bewahrt man es am besten in gut verschließbaren Blechdosen auf.

Haferflockenplätzchen (Makronenart).

Zutaten: 250 g Haferflocken, 200 g Butter, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1—2 Eier.

Zubereitung: Die Haferflocken gibt man in eine Schüssel und gießt darüber die zerlassene, kochend heiße Butter, damit die Flocken gebrüht werden, verrührt sie gut und läßt auf Handwärme erkalten. Dann fügt man das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und allmählich Zucker und Vanillinzucker. Man erhält einen etwas krümeligen Teig, den man durch die Zugabe des Eies wieder glattrührt. Mit dem Teelöffel werden kleine Häufchen in größerem Abstand (da der Teig sehr zerläuft) auf ein gefettetes, bemehltes Blech gesetzt. Man backt dieselben bei starker Hitze 15—20 Minuten goldgelb.

Teegebäck oder Keks.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Wasser, 175 g Butter.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz, die ganzen Eier und das Wasser und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Buttercreme" Seite 18.

Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Der Teig wird dünn ausgerollt und mit einem Weinglase zu runden Scheiben ausgestochen. Mit einer Gabel oder einem Reibeisen drückt man gleichmäßige Vertiefungen hinein und backt auf einem gut gesäuberten Blech 15—20 Minuten bei starker Hitze.

Vanillegebäck.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Verzierung: 1 Ei, 75—100 g Mandeln, 50 g Zucker.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. In diese pflückt man die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stücken. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, messerrückendick ausgerollt und mit kleinen Förmchen ausgestochen. Die Plätzchen legt man auf ein gut gesäubertes Blech, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei und verziert sie mit den abgezogenen, gehobelten Mandeln, die man mit dem Zucker gemischt hat. Man backt die Plätzchen bei starker Hitze in 10—20 Minuten und kann sie erkaltet lange Zeit in Blechdosen aufbewahren.

Mandelplätzchen.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 200 g Zucker, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Bittermandel, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g Mandeln.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die abgezogenen, geriebenen Mandeln darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Es ist gut, den Teig erst etwas kalt zu stellen; dann rollt man ihn messerrückendick aus, sticht mit kleinen Blechformen Plätzchen ab, die auf einem gesäuberten Blech in ungefähr 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Dieser Teig ist sehr weich, man tut daher gut, ihn in einem ganz besonders kalten Raum herzustellen.

Tafel V
Torten



17. Apfeltorte, gedeckt
Rezept Seite 26



18. Apfelsinentorte
Rezept Seite 26



19. Erdbeertorte mit Gitter
Rezept Seite 28



20. Buttercremetorte
Rezept Seite 30



21. Mokka-Schokoladen-Buttercremetorte
Rezept Seite 31



22. Schok.-Nußtorte
Rezept Seite 32



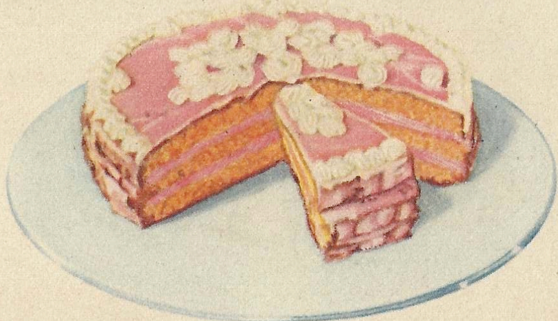
23. Wiener-Torte
Rezept Seite 34



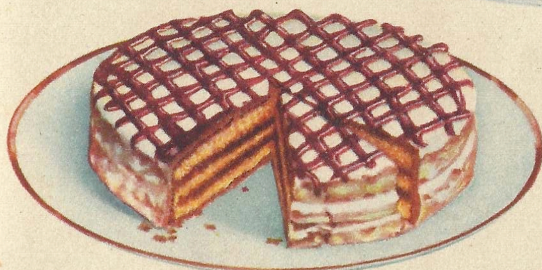
24. Luisentorte
Rezept Seite 35

-Torten

Tafel VII



25. Götterspeise-Schaumtorte
Rezept Seite 36



26. Rumtorte
Rezept Seite 37



27. Schichttorte
Rezept Seite 38



28. Trüffeltorte
Rezept Seite 40

Tafel VIII
Torten



29. Bismarckeiche
Rezept Seite 43



30. Frankfurter Kranz
Rezept Seite 44



31. Zweifruchttorte
Rezept Seite 23



32. Bienenstich in Springform
Rezept Seite 46

S-Kuchen (siehe Abbildung 34).

Zutaten zum Teig: 250 g Butter, 200—250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 ganze Eier, 500 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zum Guß: 100 g Schokolade, einige Tropfen Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Vanillinzucker, und die ganzen Eier dazu, gibt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu und verarbeitet alles zu einem festen Teig, den man in einen Spritzbeutel oder in eine Gebäckspritze füllt. Auf ein gesäubertes Blech spritzt man S-Kuchen von etwa 8 cm Länge oder Kränze, die bei starker Hitze ungefähr 20 Minuten goldgelb gebacken werden. Nach dem Backen wird das eine Ende mit Schokoladenguß versehen.

Herstellung des Gusses: Man läßt die geriebene Schokolade mit einigen Tropfen Wasser im heißen Wasserbade zergehen.

Kameruner.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestr. Teelöffel (3 g) Dr. Oetker's „Backin", 25 g Kakao, 125 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: 125 g Schokolade, 1—2 Eßlöffel heißes Wasser, 20—25 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" und Kakao gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig ¼—½ cm dick aus, sticht Halbmonde ab, die auf gut gesäubertem, gefetteten Blech bei starker Hitze vorsichtig etwa 20 Minuten gebacken werden. Nach dem Erkalten überzieht man die Plätzchen mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung des Gusses: 125 g zerkleinerte Schokolade läßt man mit 1—2 Eßlöffeln Wasser in einem Tiegel über schwachem Feuer zergehen. Zur Erzielung eines glänzenden Aussehens kann man 20—25 g Kokosfett hinzugeben.

Fruchtplätzchen (siehe Abbildung 35).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Dr. Oetker's „Gustin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 200 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus, sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas Scheibchen ab, bestreicht je eins mit Marmelade, sticht aus einem anderen eine kleine Rundung aus, damit ein durchlochter Ring entsteht, setzt diesen auf ein bestrichenes Scheibchen, gibt noch etwas Marmelade in die Öffnung und backt bei starker Hitze in etwa 15 Minuten goldgelb.

Obst-Törtchen (siehe Abbildung 36).

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Ei, 125 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zum Belag: 2 Pfund Frischobst, 10 g = 3 gestrichene Teelöffel Dr. Oetker's „Gustin" oder 3 Blatt Dr. Oetker's weiße oder rote Regina-Gelatine, ¼ Liter flüssige Sahne (Schlagrahm).

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und die ganzen Eier und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Den Teig rollt man dünn aus, sticht mit einem Weinglas Scheibchen ab, formt aus dem Rest des Teiges dünne Röllchen und legt diese auf die kleinen Tortenböden, deren Rand man vorher mit Eiweiß bestrichen hat. Die Teigröllchen bestreicht man nun auch mit Eiweiß, damit sie nicht auseinanderlaufen, setzt die Böden auf ein gut gesäubertes Blech und backt sie in 10—15 Minuten bei starker Hitze hellgelb.

Die fertigen Törtchen belegt man mit rohem oder gedämpftem Obst wie Stachelbeeren, Erdbeeren, Kirschen, Zwetschen usw., verdickt den Obstsaft mit Dr. Oetker's „Flammerikchen" (man rechnet auf ¼ Liter etwa 20 g) oder Dr. Oetker's Regina-Gelatine (man rechnet auf ¼ Liter Saft etwa 3 Blatt) und gibt ihn noch warm bzw. kurz vor dem Erstarren (bei Gelatine) über die Früchte. Erkaltet verziert man den Rand der Törtchen mit Schlagsahne.

Anmerkung: Es ist gut, den Teig vor dem Ausrollen kalt zu stellen. Unbelegte Tortenböden halten sich in einer Blechdose aufbewahrt lange Zeit frisch. Man belegt die Böden etwa einen halben Tag vor Gebrauch.

Rum-Törtchen (siehe Abbildung 37).

Zutaten zum Teig: 375 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g Zucker, 1 Prise Salz, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 200 g Aprikosen-Marmelade, 1 Eßlöffel Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zutaten zum Guß: 125 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1—1½ Eßlöffel kaltes Wasser.

Zur Verzierung: Einige eingelegte entsteinte Kirschen.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Salz, Backöl und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa 2 messerrückendick aus, sticht mit einem Weinglas runde Scheiben ab und backt sie bei starker Hitze 10—20 Minuten goldbraun. Erkaltet bestreicht man einen Teil der kleinen Kuchen auf der Unterseite mit der Marmelade und legt die anderen Kuchen mit der Unterseite darauf. Die Oberfläche der zusammengesetzten Kuchen überzieht man mit Zuckerguß, läßt diesen abtrocknen und gibt in die Mitte je eine abgetropfte Kirsche.

Zubereitung der Füllung: Die Marmelade wird mit 1 Eßlöffel Wasser verdünnt und mit Rum-Aroma abgeschmeckt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker rührt man mit dem Rum-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Ananas-Törtchen (siehe Abbildung 38). *

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 40 g Kakao, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Eßlöffel Milch, 2 Eier, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: Etwa 250 g Ananas-Konfitüre, 3—4 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine, ¼ Liter Wasser, nach Belieben etwas Schlagsahne zum Verzieren, die mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt wird.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl und Kakao werden durch ein Sieb auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Vanillinzucker, Milch, die ganzen Eier und verrührt die eben genannten Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu

einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man den Teig aus und sticht mit einem mehlbestäubten Weinglas runde Plätzchen aus. Von den Ausstechresten formt man unter Hinzufügung von 1—2 Eßlöffeln Mehl fingerdicke Rollen, die man sorgfältig am Rande der Plätzchen auflegt, und backt letztere bei starker Hitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie mit Ananas-Konfitüre und gibt obenauf etwa 1 Teelöffel Gelatinelösung. Erstarrt kann man die Törtchen noch mit Schlagsahne verzieren, die man mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gesüßt hat.

Zubereitung der Gelatinelösung: Die Gelatine weicht man in kaltem Wasser ein, löst sie in ¼ Liter heißem Wasser gut auf und läßt sie erkalten. Sobald sie beginnt, dicklich zu werden, gibt man sie über die Ananas-Konfitüre.

Die Masse ergibt etwa 35—40 Torteletten.

Obst-Schnitten.

Zutaten zum Teig: 300 g Weizenmehl, 2 gestrichene Teelöffel = 6 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Arrak-Aroma, etwa 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf einem Backbrett oder einer Tischplatte zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet, etwa ½ cm dick auf dem Blech ausgerollt, in 6 Längsstreifen geschnitten und bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten gebacken. Nach dem Backen lassen sich die einzelnen Streifen abbrechen oder leicht abschneiden. Sie werden erkaltet mit beliebiger Marmelade bestrichen. Man setzt dann 2 oder 3 Streifen aufeinander, läßt 1—2 Stunden (wenn möglich) die Marmelade einziehen und schneidet aus den Längsstreifen 18 kleine Schnitten, die man mit Zuckerguß überzieht und mit Geleestückchen, eingelegten Früchten oder Pistazien verziert.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Arrak-Aroma und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Apfeltaschen (siehe Abbildung 33).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Eier, etwa $^{1}/_{10}$ Liter Milch (ungefähr 6 Eßlöffel), 150—200 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zur Füllung: 1 kg gute Äpfel, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Rosinen, 1 Messerspitze Zimt.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse, gibt wieder in die Mitte die Milch und verrührt nochmals. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die weiche Masse gepflückt, dieselbe mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig etwa $\frac{1}{4}$ cm dick aus und sticht große runde Scheiben etwa 10—12 cm im Durchmesser aus. Die Ränder bestreicht man mit dem zerquirlten Ei, legt etwas Apfelmasse auf die eine Hälfte der Scheibe, klappt die andere Hälfte darüber, drückt die Ränder an, setzt die Taschen auf ein gefettetes Blech, bestreicht mit dem übrigen zerquirltem Ei und backt bei starker Hitze 25—30 Minuten.

Zubereitung der Füllung: Die Äpfel befreit man von Schalen und Gehäuse, hobelt sie und vermengt sie kurz vor dem Füllen der Taschen mit den angegebenen Zutaten.

Frucht-Würfel.

Zutaten zum Teig: 150 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", $\frac{1}{4}$ Liter Milch.

Zutaten zur Füllung: 250 g beliebige Konfitüre.

Zutaten zum Schokoladenguß: 500 g Blockschokolade, 100 g Kokosfett.

Zubereitung des Teiges: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz und Eier hinzu, und gibt danach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unter die Masse. Man streicht den Teig auf ein gefettetes, mit gefettetem Pergamentpapier überzogenes Blech etwa $\frac{1}{2}$ cm dick auf, backt in 15—20 Minuten bei guter Mittelhitze goldgelb, stürzt das Gebäck, zieht das Papier ab und schneidet den Kuchen in 2 gleiche Teile; ein Teil wird mit der Konfitüre bestrichen, der andere darauf gesetzt und nun aus dem Gebäck 4×4 cm große Würfel geschnitten. Man taucht diese in den Schokoladenguß und zwar so, daß der Boden unbedeckt bleibt und setzt sie auf Pergamentpapier.

Zubereitung des Gusses: Die gut zerkleinerte, am besten geriebene Schokolade läßt man im Wasserbad zergehen. Löst sich die Schokolade schwer auf, so kann man vorsichtig etwas Wasser zur Lösung hinzufügen. Dann gibt man das warme (leicht geschmolzene) Kokosfett darunter, rührt gut durch und verwendet den Guß in lauwarmem Zustande.

Punschkränzchen.

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 125 g feiner Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1 Ei, 125 g Butter, 125 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Ei.

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 1½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Rum-Aroma und das ganze Ei und verrührt diese Zutaten zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, die mit der Schale geriebenen Mandeln (am besten zweimal durch die Mühle geben) darauf gegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man formt aus dem Teig kleinfingerdicke Röllchen, die man auf einem gesäuberten Blech zu Kränzchen zusammenlegt, bestreicht diese mit dem zerquirlten Ei und backt sie bei starker Hitze in 10—15 Minuten goldgelb. Erkaltet bestreicht man die Kränzchen mit einem Rum-Guß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Rum-Aroma und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer den Guß gefärbt liebt, löst in den 1½ Eßlöffeln heißem Wasser ein kleines Stückchen rote Dr. Oetker's Regina-Gelatine auf (je nach Wunsch der Färbung) und gibt dann das Wasser durch ein feines Haarsieb zu dem Puderzucker.

Mandelstangen.

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 6—7 Eßlöffel Milch, 125 g Butter, 100 g Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb und 15 g geriebene Mandeln.

Zubereitung: Sämtliche Zutaten verarbeitet man zu einem festen Teig, rollt ihn ¼ cm dick aus, schneidet fingerbreite und -lange Streifen daraus, bestreicht diese mit Eigelb und streut abgezogene, geriebene Mandeln darauf. Man backt die Mandelstangen bei starker Hitze in 15—20 Minuten goldgelb und reicht sie zu Wein oder Tee.

Anmerkung: Die Verarbeitung ist die gleiche wie bei Salzstangen Seite 56.

Terrassen (siehe Abbildung 41).

Zutaten: 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 80 g Zucker, 1 Messerspitze Zimt, 180 g Butter.

Zum Bestreichen der Plätzchen: 100 g Himbeer-Marmelade oder -Konfitüre.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zum Verzieren: Einige halbierte Kirschen oder Geleestückchen.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Gewürz und darauf in kleinen Stückchen die kalt gestellte, harte Butter. Die Masse wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig markstückdick aus, sticht mit drei- oder viererlei Größen von gezackten Ausstechformen Scheibchen aus und backt diese auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze in 10—15 Minuten hellgelb. Man setzt dann immer 3—4 Scheibchen, die kleineren nach oben mit dazwischen gestrichener Marmelade oder Konfitüre übereinander, bestäubt sie mit Puderzucker, gibt auf das oberste ein klein wenig Marmelade und legt darauf eine halbe Kirsche oder ein Stückchen Gelee.

Anmerkung: Die Masse ergibt 20—22 Terrassen.

Heidesand. *

Zutaten: 250 g Butter, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 375 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Die Butter wird stark gebräunt und zum Erstarren kalt gestellt, dann fügt man Zucker und Vanillinzucker hinzu und läßt die Butter-Zuckermasse möglichst hart werden, ehe man dieselbe mit dem Mehl, das man mit dem „Backin" gemischt und gesiebt hat, gut durcharbeitet. Den Teig rollt man in talerdicke Rollen, die man über Nacht liegen läßt, damit sie erhärten. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ cm dicke Scheiben und backt diese auf einem gesäuberten Blech bei leichter Hitze ¼—½ Stunde.

Anmerkung: Zu diesem Gebäck kann nur gute Butter verwendet werden (nicht Margarine). Es ist als feines Gebäck zum Wein zu empfehlen.

Blätterteig mit Quark. *

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 250 g Quark, 250 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 150—200 g Marmelade.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man den Quark, und pflückt da hinein die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen. Sie wird mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem glatten Teig verarbeitet, den man am besten über Nacht stehen läßt. Am nächsten Morgen

rollt man den Teig dünn aus, schlägt ihn übereinander, verfährt in gleicher Weise 2—3mal und läßt den Teig 1 Stunde ruhen. Diese Bearbeitung des Teiges wiederholt man zweimal, teilt ihn, rollt die Teilstücke dünn aus, schneidet Vierecke daraus, gibt etwas Marmelade in die Mitte und legt kuvertartig zusammen. Dann backt man die Teilchen auf gut gesäubertem Blech bei starker Hitze etwa 15 Minuten.

Anmerkung: Dieser Teig ist auch für Pasteten zu empfehlen.

Salzstangen (siehe Abbildung 39).

Zutaten zum Teig: 250 g Weizenmehl, 2 gestr. Teelöffel (6 g) Dr. Oetker's „Backin", 1 Prise Salz, etwa 7 Eßlöffel Milch, 100 g Butter.

Zum Bestreichen: 1 Eigelb.

Zum Bestreuen: Etwas Salz, etwas Kümmel.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Salz und Milch und verrührt sie von der Mitte aus mit dem Mehl zu einer weichen Masse. In diese pflückt man stückweise die kalt gestellte Butter, bedeckt die Masse mit dem restlichen Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Es kommt bei diesem Teig darauf an, daß er sehr gut durchgeknetet ist, damit er sich gut ausrollen läßt. Man rollt ihn etwa ½ cm dick aus und schneidet fingerbreite und gut fingerlange Streifen daraus, bestreicht sie mit Eigelb und bestreut sie mit Salz und Kümmel. Man backt die Salzstangen bei starker Hitze etwa 15 Minuten hellbraun. Die Masse ergibt ungefähr 35 Stück.

Anmerkung: Wer ein schöneres Aussehen der Stangen erzielen will, kann die Streifen vor dem Bestreichen mit Eigelb spiralenförmig drehen (das eine Ende dreht man nach rechts, das andere nach links herum).

Wespennester.

Zutaten: 3 Eiweiß, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 250 g Mandeln, 80—100 g Schokolade.

Zubereitung: Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, fügt unter weiterem Schlagen den Zucker und Vanillinzucker löffelweise hinzu und unterhebt dann vorsichtig die mit der Schale gehackten Mandeln und die geriebene Schokolade. Mit einem Löffel setzt man Häufchen auf ein gewachstes Blech, gefettetes Pergamentpapier oder auf kleine Oblaten und backt die Küchlein bei leichter Hitze in etwa 15 Minuten ab.

Haselnuß-Makronen (siehe Abbildung 43). *

Zutaten zum Teig: 100 g Haselnüsse, 100 g Mandeln, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 5—6 Eiweiß, 100 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung des Teiges: Die Nüsse werden etwa 10 Minuten im Ofen geröstet, damit sie sich enthäuten lassen, recht fein gerieben, mit den abgezogenen, geriebenen Mandeln, dem Zucker und Vanillinzucker vermengt. Dann wird diese Masse gleichzeitig mit dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl unter den steif geschlagenen Eierschnee gehoben. Man setzt mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf ein gefettetes Pergamentpapier und backt sie bei starker Hitze etwa 10—15 Minuten. Gebacken legt man die Makronen mit dem Pergamentpapier auf ein nasses Tuch, damit sie sich langsam vom Papier lösen. Die Masse ergibt ungefähr 40 Makronen.

Kokos-Makronen. *

Zutaten: 2 Eßlöffel Wasser, 4 Eiweiß, 400 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 50 g Butter, 400 g Kokosraspel, 75 g Weizenmehl, 75 g Dr. Oetker's „Gustin", ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Wasser, Eiweiß, Zucker und Vanillinzucker werden gut verrührt, dann fügt man Butter und die Kokosraspeln hinzu und läßt das Ganze unter tüchtigem Rühren soeben aufkochen, nimmt vom Feuer, läßt etwa auf Handwärme erkalten und arbeitet das Mehl unter die Masse das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat. Mit einem Teelöffel setzt man kleine Häufchen auf ein gefettetes Blech und backt die Makronen bei leichter Hitze in 10—20 Minuten.

Biskuit-Würfel.

Zutaten zum Teig: 5 Eier, 4 Eßlöffel Wasser, 250 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 125 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 125 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zutaten zur Creme: ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Kokosfett, 175—200 g Butter.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 50 g Kakao, 2—3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und den steif geschlagenen Eierschnee. Man füllt den Teig in 2 gefettete Springformen oder auf ein gefettetes Randblech und backt ihn etwa 30 Minuten bei guter Mittelhitze. Die erkaltete Biskuitmasse schneidet man einmal waagerecht durch und teilt beide Hälften in gleiche Rechtecke, Würfel und Sicheln ein. Die unteren Teile bestreicht man mit Buttercreme, legt die dazu passenden Oberteile darauf und überzieht das Ganze mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung der Creme: Man bereitet nach Vorschrift, jedoch die Anrührflüssigkeit von ½ Liter Milch genommen, einen Vanille-Pudding, den man bis zum Erkalten schlägt. Dann läßt man 50 g Kokosfett über schwachem Feuer zergehen, völlig erkalten und gibt es noch flüssig tropfenweise zu der schaumig gerührten, kalt gestellten Butter und rührt löffelweise ganz langsam den völlig erkalteten, aber noch nicht erstarrten Pudding darunter.*)

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Statt Buttercremefüllung kann man auch Gelee oder Frucht-Paste zur Füllung verwenden und überzieht dann die Würfel mit einem Zitronen-Zuckerguß, hergestellt aus 150 g gesiebtem Puderzucker, der mit einigen Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone und 2—3 Eßlöffeln heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt wird.

Pückler-Schnitte (siehe Abbildung 40). *

Zutaten zum Teig: 3 Eier, 150 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eßlöffel Wasser, 100 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 100 g Dr. Oetker's „Gustin"; 20 g Kakao, 2 Eßlöffel Wasser (für den dunklen Teig).

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Wasser (davon 3 Eßlöffel zum Anrühren), 100 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1 Blatt weiße, 1 Blatt rote Dr. Oetker's Regina-Gelatine, ⅛ Liter süße Sahne.

Zum Bestreichen: 150 g Ananas-Konfitüre, 1 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, 40 g Kakao, 2½—3½ Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Eigelb, Zucker, Gewürz und Wasser werden mit dem Schneebesen zu einer schaumigen, cremeartigen Masse geschlagen. Dann unterhebt man gleichzeitig das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl und ⅔ des steif geschlagenen Eierschnees. Die Hälfte des Teiges gibt man auf die Hälfte eines Randbleches, das gefettet und mit gefettetem Papier belegt ist, und streicht die Masse recht glatt. Unter den übrigen Teig mengt man nun den Kakao, das Wasser und den Rest des Eierschnees und streicht danach auch die dunkle Masse auf den noch leeren Teil des Bleches. Es ist gut, an der offenen Blechseite das Papier nach oben umzukniffen, damit der Teig beim Backen nicht herunterfließen kann. Man backt die Masse bei guter Mittelhitze 15—20 Minuten. Gleich nach dem Backen stürzt man das Gebäck und zieht das Papier ab.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Torten und Tortengebäcke" (Allgemeines) sowie „Buttercreme" Seite 17, 18 und 19.

Zubereitung der Füllung: Man rührt mit 3 Eßlöffeln Wasser das Puddingpulver an und läßt es einige Zeit stehen. Inzwischen bringt man das restliche Wasser mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt unter ständigem Rühren die Anrührmasse hinzu, läßt das Ganze gut durchkochen und löst danach die eingeweichte Gelatine in der heißen, vom Feuer genommenen Masse auf. Man rührt sie bis zum Erkalten häufig um; dann gibt man sie, noch ehe sie erstarrt ist, löffelweise zu der steif geschlagenen Sahne.

Den erkalteten Teigboden schneidet man in zwei Teile, so daß der helle Boden vom dunklen getrennt ist. Dann schneidet man aus beiden Böden gleichmäßige Streifen (je 3 Stück in 7 cm Breite), bestreicht die hellen Streifen mit der Creme und setzt die dunklen Streifen darauf. Oberfläche und Ränder der zusammengesetzten Streifen werden mit der Konfitüre, die man mit dem Wasser gut verrührt hat, bestrichen und mit Schokoladenguß überzogen. Aus den Streifen schneidet man etwa 4—5 cm breite schräge Stücke, so daß im Anschnitt immer der helle Teigboden, die rosa Creme und der dunkle Teigboden zu sehen sind.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Schokoladen-Muscheln (siehe Abbildung 42).

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 125 g Zucker, 3 Eier, 125 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetkers Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln.

Zutaten zur Füllung: 2 Eiweiß, 100 g Nüsse, 75 g Zucker, 75 g Schokolade.

Zutaten zum Guß: 1 Tafel einfache Speise-Schokolade.

Zubereitung des Teiges: Butter, Zucker und Eier rührt man schaumig, und fügt nach und nach das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl sowie das Puddingpulver hinzu. Man füllt die Masse in gut gefettete Muschelformen etwa halbvoll, die man bei guter Mittelhitze 20—25 Minuten backt. Nach dem Backen werden sie durchgeschnitten und mit Schokoladencreme gefüllt.

Zubereitung der Füllung: Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee, unterzieht die geriebenen Nüsse und Zucker, fügt die in heißem Wasserbade aufgelöste Schokolade hinzu, verarbeitet alles zu einer glatten Masse und streicht diese zwischen die Schokoladenmuscheln. Zusammengesetzt werden sie mit Schokoladenguß überzogen, so daß die Schnittfläche nicht mehr zu sehen ist.

Zubereitung des Gusses: Man löst eine Tafel Schokolade vorsichtig im heißen Ofen oder heißen Wasserbade auf.

Osterküsse.

Zutaten zum Teig: 125 g Butter, 4 Eigelb, 125 g Zucker, das Abgeriebene einer halben Zitrone, Saft einer Zitrone, 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1/16 Liter Milch (etwa 4 Eßlöffel).

Zutaten zum Guß: 100 g Puderzucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, etwa 3 Teelöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Zucker und Geschmackszutaten langsam hinzugegeben und abwechselnd das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl, Puddingpulver und die Milch untergerührt. Man füllt die Masse in kleine gefettete Förmchen etwa halb voll und backt sie bei guter Mittelhitze goldgelb (etwa ½ Stunde Backzeit). Erkaltet überzieht man sie mit Zitronen-Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Man verrührt langsam den gesiebten Puderzucker mit dem Zitronensaft und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Baisers (Resteverwendung von Eiweiß).

Zutaten: 4 Eiweiß, 200 g feiner Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Das Eiweiß wird zu steifem Schnee geschlagen; dann unterhebt man vorsichtig Zucker und Vanillinzucker und setzt von der gut vermengten Masse kleine Häufchen auf ein leicht gefettetes oder gewachstes, mit Mehl bestäubtes Blech. Man backt die Baisers bei schwacher Hitze langsam in ½—¾ Stunde hellgelb. Sie sind gar, wenn sie sich trocken anfühlen und innen nicht mehr weich sind.

Zur Herstellung von

Schokoladen-Baisers

verfährt man nach obiger Vorschrift, gibt aber noch 20 g Kakao zu der geschlagenen Masse. Nach Belieben kann man in diesem Fall an Stelle von 200 g Zucker 250 g nehmen.

Eierscheckchen.

Zutaten zum Teig: 150 g Weizenmehl, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 25 g Zucker, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Eigelb, 80 g Butter.

Zutaten zur Füllung: ¼ Liter Milch, 15 g Butter, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Prise Salz, 3—4 Eier, 50 g abgezogene Mandeln, 50 g Korinthen.

Zubereitung des Teiges: Das mit „Backin" gemischte und gesiebte Mehl wird auf ein Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz

auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Eigelb und verrührt dieses zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise in die Masse gepflückt, mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Dann rollt man ihn messerrückendick aus und belegt damit Rand und Boden gesäuberter Förmchen.

Zubereitung der Füllung: Die Hälfte der Milch bringt man mit der Butter zum Kochen, verquirlt in dem Rest der Milch das „Gustin" und gibt die Anrührmasse unter ständigem Rühren in die kochende Flüssigkeit, läßt so lange kochen, bis sich die Masse gut von Topf und Kochlöffel löst, nimmt vom Feuer, gibt Zucker, Gewürz und Salz dazu und rührt die Eigelbe nach und nach vorsichtig unter die wenig erkaltete Masse. Zuletzt unterzieht man den steifen Eierschnee mit den Mandelstiften und Korinthen, füllt die Masse in die mit Mürbeteig ausgelegten Förmchen 3/4 voll und backt sie sehr vorsichtig bei guter Mittelhitze 1/2—3/4 Stunden. Erkaltet bestäubt man die Oberfläche mit Puderzucker.

Liebesknochen (siehe Abbildung 44).

Zutaten zum Teig: 1/2 Liter Wasser, 200 g Butter, 250 g fein gesiebtes Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker's „Gustin", 6—8 Eier, 1 Eßlöffel Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gemischt mit 1/2 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 3/4 Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 50 g Zucker, 4 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine.

Zutaten zum Guß: 180 g Puderzucker, 25 g Kakao, 2 1/2—3 1/2 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter ständigem Rühren das Mehl und „Gustin" hinein, setzt wieder aufs Feuer, ruhrt so lange, bis sich die Masse vom Topfe löst, und gibt ein ganzes Ei dazu. Nach dem Abkühlen rührt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren die anderen ganzen Eier hinein, gibt dann Zucker, Vanillinzucker und das „Backin" hinzu, füllt diese Masse in einen Spritzbeutel, spritzt auf ein gefettetes Blech fingerlange Streifen und backt sie bei guter Mittelhitze goldgelb. Nach dem Backen, nur wenig abgekühlt, schneidet man die Liebesknochen auf und füllt sie mit Vanille-Creme. Etwa 1 Stunde später überzieht man sie mit einem Schokoladenguß.

Zubereitung der Füllung: Von 3/4 Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und rührt damit das Puddingpulver an. Inzwischen bringt man die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse unter stetem Rühren in die kochende Flüssigkeit und läßt die Creme unter weiterem Rühren gut durchkochen. Dann nimmt man sie vom Feuer, löst die

eingeweichte Gelatine darin auf und läßt die Masse unter häufigem Umrühren erkalten.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao vermischt und mit dem heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Windbeutel. *

Zutaten: ¼ Liter Wasser, 50 g Butter, 150 g gesiebtes Weizenmehl, 4—6 Eier, 1 gestrichener Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse vom Topfe löst. Nachdem die Masse abgekühlt ist, schlägt man nach und nach unter jedesmaligem Glattrühren zunächst 3 Eier hinein. Mit Zugabe des 4. und 5. Eies muß man vorsichtig sein, damit der Teig nicht zu dünn wird; hat er bereits Hochglanz, erübrigt sich weitere Eizugabe, andernfalls gibt man erst das 6. Eigelb und nur, wenn nötig, noch das letzte Eiweiß hinzu. Dann untermengt man das „Backin", setzt mit einem Teelöffel kleine Bällchen auf ein leicht gefettetes, mit Mehl bestäubtes Backblech und backt bei guter Mittelhitze in ungefähr 30 Minuten goldgelb. Während des Backens darf der Ofen nicht geöffnet werden, da das Gebäck sonst fällt. Nach dem Backen läßt man die Windbeutel bei geöffnetem Ofen 5—10 Minuten stehen.

Von der angegebenen Menge erhält man etwa 20 Stück.

Die Windbeutel werden warm mit Weinschaumsoße aufgetragen. Sollen sie gefüllt werden, so schneidet man sie durch und füllt sie mit Schlagsahne, die mit Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzt ist, oder mit Vanillecreme, hergestellt mit Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack. Man kocht dann den Pudding nicht mit ½ Liter, sondern mit ¾ Liter Milch und kann zur Verfeinerung ein geschlagenes Eiweiß unter die kochend heiße Creme geben.

Waffeln.

Zutaten: 250 g Butter, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 6 Eier, 250 g Weizenmehl, 250 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ½ Liter Milch (oder Sahne, oder halb Sahne halb Wasser).

Zubereitung: Man rührt die Butter schaumig, fügt unter beständigem Rühren langsam Zucker, Vanillinzucker, Backöl, Aroma und Eier hinzu, danach das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch und schlägt den Teig, bis er Blasen wirft. In einer heißgemachten Waffelpfanne, die jedesmal mit einer Speckschwarte ausgestrichen wird, backt man den Teig bei gelindem Feuer sofort aus.

Fettgebackenes.

Allgemeines.

Zum Ausbacken des Teiges nimmt man am besten eiserne, nicht zu hohe Töpfe, um möglichst an Fett zu sparen. Der Topf muß so weit mit Fett gefüllt sein, daß das Gebäck darin schwimmt. Als zweckmäßige Fettmischung verwendet man $^{2}/_{3}$ Kokosfett und $^{1}/_{3}$ Rindertalg oder $^{2}/_{3}$ Kokosfett und $^{1}/_{3}$ Schweineschmalz. Man kann aber auch in reinem Kokosfett oder reinem Schweineschmalz backen oder beide Fette zu gleichen Teilen nehmen. Der Zusatz von Rindertalg macht das Gebäck mürber.

Wichtig beim Ausbacken ist der Hitzegrad. Das Fett muß so heiß sein, daß es dampft, beim Hineinstreuen von etwas Salz zischt oder **beim Hineinstecken eines Hölzchens Bläschen um dasselbe bildet.** Man kann auch beim Zerlassen des Fettes einige rohe Kartoffelscheiben mit in den Topf geben und, sobald dieselben an die Oberfläche kommen und goldbraun sind, hat das Fett den richtigen Hitzegrad. Es ist immer darauf zu achten, daß das Fett nicht zu schnell erhitzt wird. Nun ist es ratsam, **vor dem eigentlichen Ausbacken ein Teigkügelchen zur Probe auszubacken.** Dieses darf nicht lange Zeit am Boden des Gefäßes bleiben, nicht zerlaufen und sich mit Fett vollsaugen (es wäre ein Zeichen dafür, daß das Fett noch zu kalt ist). Das Kügelchen darf auch nicht sofort an der Oberfläche schwimmen, um gleichzeitig schnell zu bräunen, später erst aufzugehen, dabei stark zu platzen und eine unschöne Form zu bekommen (das Fett wäre in dem Fall zu heiß, und das Gebäck bliebe innen teigig, **sondern** das Kügelchen muß zuerst an den Boden des Gefäßes sinken, ziemlich schnell hochkommen, langsam aufgehen und dabei gleichzeitig langsam bräunen. Das Gebäck muß eine gute Form behalten und trocken bleiben. **Erst wenn das Probekügelchen gut gelungen ist, beginnt man mit dem eigentlichen Ausbacken.**

Empfehlenswert ist es, nicht sofort alles Fett zu zerlassen, sondern noch einen Teil, etwa nach der Hälfte der Backzeit, hinzuzufügen, um das Fett wieder etwas abzukühlen. Während dieser Zeit darf aber nicht ausgebacken werden. Man muß vielmehr nach dem Zerlassen des neu hinzugefügten Fettes erst wieder eine Hitzeprobe vornehmen. Gegen Ende des Ausbackens, falls das Fett zu heiß geworden ist, kann man kleine, rohe, geschälte Kartoffelstückchen hineinwerfen, um die Hitze zu vermindern; tritt ein Schäumen auf, so hilft man sich am besten durch öfteres Abschäumen.

Eberswalder Spritzkuchen (siehe Abbildung 45). *

Zutaten zum Teig: $^{1}/_{5}$ Liter Wasser, 100 g Butter, 200 g Weizenmehl, 4 Eier, 25 g Zucker, 1 schwach gehäufter Teelöffel Dr. Oetker's „Backin" = etwa 4 g gemischt mit etwas Salz und 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zum Ausbacken: Etwa 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg.

Zutaten zum Guß: 200 g Puderzucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, ungefähr 3 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, schüttet unter ständigem Rühren das Mehl hinzu und rührt die Masse so lange auf dem Feuer, bis sie sich als dicker Kloß vom Topfe löst (es darf sich aber kein Fett absetzen). Dann gibt man ein ganzes Ei hinzu, verrührt dieses tüchtig, gibt in die erkaltete Masse unter jedesmaligem Verrühren die anderen ganzen Eier, sowie die anderen Zutaten und rührt sie zu einem glatten Teig. Man füllt den Teig in einen Spritzbeutel und spritzt auf ein in heißes Backfett getauchtes Pergamentpapier Kränze, die man langsam in das Backfett gleiten läßt und goldbraun backt. Man nimmt die Kränze mit einem Hölzchen oder einer Spicknadel heraus, läßt das Fett gut abtropfen und überzieht sie auf einer Seite mit Zitronen-Zuckerguß.*)

Zubereitung des Zitronen-Gusses: Den gesiebten Puderzucker verrührt man mit dem Backöl Zitrone und heißen Wasser zu einer dickflüssigen Masse.

Pfannkuchen (Berliner). *

Zutaten zur Brandmasse: $^3/_8$ Liter Wasser, 75 g Butter, 1 Prise Salz, 250 g Weizenmehl, 4 Eier, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gemischt mit ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zutaten zum Rührteig: 125 g Butter, 60 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 4 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zur Füllung: Etwa 200 g Pflaumenmus.

Zum Bestreichen: ½ Ei oder 1 Eiweiß.

Zum Ausbacken: 500 g Kokosfett, 500 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung der Brandmasse: Das Wasser bringt man mit der Butter und dem Salz zum Kochen, zieht den Topf vom Feuer, gibt unter stetem Rühren das Mehl hinein, setzt den Topf auf nicht zu große Flamme und rührt die Masse so lange, bis sie sich als Kloß von Topf und Löffel löst. Noch warm gibt man ein Ei dazu, rührt glatt, gibt abgekühlt das zweite Ei hinein, rührt wieder glatt und fährt so fort, bis alle Eier aufgebraucht sind. Dann unterrührt man das mit dem Vanillinzucker gemischte „Backin" und das Gewürz, schlägt den Teig einige Minuten und stellt ihn zum völligen Erkalten beiseite.

Zubereitung des Rührteiges: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Vanillinzucker, Eier, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 63.

Mehl zur Hälfte dazu, gibt die andere Hälfte der Mehl-Backin-Mischung auf ein Backbrett und darauf beide Teige, die gut miteinander verknetet werden.

Herstellung der Pfannkuchen: Man teilt die Masse in 4 Teile, deutet auf einem etwa ¼ cm dick ausgerollten Teigstück Kreise in beliebiger Größe leicht an, legt in die Mitte derselben ein wenig Pflaumenmus, bestreicht die Ränder mit etwas Ei, deckt eine zweite ausgerollte Teigplatte darüber und sticht nun rund um die bedeckten Mushäufchen Plätzchen ab. Mit den beiden anderen Teigteilchen verfährt man ebenso. Dann gibt man die Pfannkuchen in siedendes Fett, backt sie auf beiden Seiten dunkel goldbraun, nimmt sie mit einem Schaumlöffel heraus, läßt das Fett abtropfen und überstäubt sie mit Puderzucker.*)

Quark-Pfannkuchen.

Zutaten zum Teig: 100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, 1 Eigelb, 250 g Quark, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß.

Zutaten zur Füllung: 150 g Marmelade oder Konfitüre.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, fügt Zucker, Gewürz, die ganzen Eier und das Eigelb hinzu, gibt den durch ein Haarsieb gedrückten Quark und zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl dazu. Man verknetet alles zu einem glatten Teig, rollt denselben auf einem mit Mehl bestäubten Brett ¼—½ cm dünn aus, sticht runde Plättchen ab (etwa 6 cm im Durchmesser), bestreicht einen Teil der Plättchen am Rande mit Eiweiß, gibt in deren Mitte etwas Marmelade und legt ein unbestrichenes Plättchen darauf. Letzteres muß über die Ränder des unteren gezogen und fest angedrückt werden. Die Pfannkuchen werden schwimmend im siedenden Fett auf beiden Seiten hellbraun gebacken, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen, auf Fließpapier oder ein Sieb zum Abtropfen gelegt und nachher mit Puderzucker bestäubt.*)

Hobelspäne (Räderkuchen, siehe Abbildung 46).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, 1 gestrichenen Teelöffel = 3 g Dr. Oetker's „Backin", 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, 3 Eier, 125 g Butter.

Zutaten zum Ausbacken: 500 g Kokosfett und 250 g Rindertalg, oder 500 g Kokosfett und 250 g Schweineschmalz.

*) Lesen Sie unbedingt „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 63.

Zum Überstäuben: Etwas Puderzucker.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker, Backöl, Rum-Aroma und die ganzen Eier, verrührt diese Zutaten von der Mitte aus und pflückt dann in die weiche Masse die kalt gestellte, harte Butter in kleinen Stückchen, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt diesen messerrückendick aus und schneidet 8—10 cm lange und 2½ cm breite Streifen daraus (am besten rädelt man mit dem Kuchenrädchen), schneidet in die Mitte einen Schlitz und zieht das eine Ende einmal durch. Man backt die Hobelspäne in siedendem Fett auf beiden Seiten goldbraun, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, gibt sie auf ein Fließpapier oder Sieb zum Abtropfen und bestäubt sie mit Puderzucker.*)

Gebackene Apfelscheiben.

Zutaten: ¼ Liter Milch, 250 g Weizenmehl, 25 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Ei, 4 große saure Äpfel.

Zum Bestreuen: Etwas Puderzucker oder Zucker und Zimt.

Zubereitung: Die Milch verquirlt man mit dem Mehl, gibt das mit dem Zucker und Gewürz gemischte „Backin" hinzu, dann das ganze Ei und verquirlt alle Zutaten. Man taucht die Apfelscheiben in den flüssigen Teig und backt sie in einer gut gefetteten Pfanne auf beiden Seiten goldgelb. Man reicht sie warm als Nachspeise mit Puderzucker überstäubt oder mit Zucker und Zimt bestreut.

Zubereitung der Äpfel: Die Äpfel werden gewaschen und geschält, dann sticht man mit einem Gehäuseausstecher das Kernhaus aus und schneidet die Äpfel in etwa ½—1 cm dicke runde Scheiben.

Kartoffelpuffer (Westfälische Art).

Zutaten: 10 dicke, rohe Kartoffeln (etwa 1½ kg geschälte), 4 Eier, 75 g Zucker, ¼ Liter Milch, 100 g Rosinen, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", nach Geschmack etwas Salz.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, das Wasser abgegossen, dann gibt man nach und nach Eier, Zucker, Milch, Rosinen und zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl hinzu. Nach Geschmack kann man auch etwas Salz in den Teig geben. Man backt von dem Teig in einer gut gefetteten Pfanne kleine Kuchen auf beiden Seiten goldgelb. Die Puffer kann man sowohl heiß als auch kalt vorsetzen.

---

*) Lesen Sie unbedingt: „Fettgebackenes" (Allgemeines) Seite 63.

Eierkuchen.

Zutaten: ½ Liter Milch, 140 g Weizenmehl, 60 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 3 Eier, 1 Prise Salz, 1 Prise Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Man gibt in die Milch das Mehl, „Gustin" und Puddingpulver und verquirlt diese Zutaten sehr gut. Dann gibt man die Eigelbe hinein, verquirlt wieder, unterrührt Salz und Zucker mit dem „Backin" gemischt und unterhebt zuletzt ganz vorsichtig mit dem Schneebesen den steifen Eierschnee. Man backt die Kuchen in einer Pfanne (Eierkuchentiegel) in heißem Backfett auf beiden Seiten goldgelb. Am besten schmecken die Eierkuchen, wenn sie ganz dünn ausgebacken werden.

Anmerkung: Ißt man die Eierkuchen als Nachtisch, so kann man sie ganz dünn mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen und mit etwas Puderzucker überstäuben.

Weihnachtsgebäck.

Spekulatius.

Zutaten: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 250 g Zucker, 2 Eier, 250 g Butter, 100 g geriebene Mandeln, 50 g gestoßener Kandiszucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 gestrichener Teelöffel Zimt (etwa 3 g), 2 Messerspitzen Nelken, 2 Messerspitzen geriebene Muskatnuß, 2 Messerspitzen Koriander, 2 Messerspitzen Kardamom.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Die kalt gestellte Butter wird stückweise hineingepflückt, Mandeln, Kandiszucker und Gewürze dazugegeben, die Masse mit dem Mehl bedeckt und mit dem Handballen schnell zu einem festen Kloß verarbeitet. Man rollt den Teig messerrückendick aus und sticht mit kleinen Blechformen (am besten eignen sich hierzu Tierformen) Plättchen aus, die auf gesäubertem Blech etwa 15 Minuten bei starker Hitze knusprig gebacken werden.

Anmerkung: Es empfiehlt sich, das Gebäck in Blechdosen aufzubewahren, damit es längere Zeit knusprig bleibt.

Printen (siehe Abbildung 47).

Zutaten: 375 g Sirup, 200 g Zucker, 5 g gemahlener Fenchel, 5 g gemahlener Anis, ⅛ Liter Milch, 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Man läßt den Sirup mit dem Zucker heiß werden (damit sich der Zucker löst), gibt dann die Gewürze und die kalte Milch dazu und läßt auf Handwärme abkühlen. Dann mengt man das mit dem „Backin"

gemischte und gesiebte Mehl unter den Sirup, verarbeitet das Ganze zu einem glatten Teig, den man stark messerrückendick ausrollt und mit dem Kuchenrädchen in rechteckige, etwa 4 cm breite und 8—10 cm lange Streifen rädelt. Man kann die Streifen mit Eiweiß bestreichen (sie erhalten dann nach dem Backen ein glänzendes Aussehen) und backt sie bei starker Hitze in etwa 15 Minuten.

Pfefferkuchenplätzchen (siehe Abbildung 49).

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 375 g Zucker, 2 Eier, 4—6 Eßlöffel Milch, 190 g Honig, ½ Teelöffel gestoßener Zimt, ½ Teelöffel gemahlene Nelken, ½ Teelöffel geriebene Muskatnuß, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit gehackten Mandeln, 125 g geriebene Haselnüsse, 125 g Butter.

Zutaten zum Guß: Etwa 500 g Puderzucker, 2—3 Eßlöffel Wasser, Saft einer Zitrone.

Zutaten zur Verzierung: Einige halbierte Nüsse oder Mandeln, etwas klein geschnittenes Zitronat, etwas Buntzucker.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer weichen Masse, gibt in dieselbe die Milch und verrührt von der Mitte aus so, daß noch ein Teil des Mehlkranzes stehen bleibt. Nun gibt man wieder in die Mitte den Honig mit den Gewürzen, darauf das Puddingpulver und die Nüsse, untermengt diese Zutaten und pflückt dann die kalte Butter in kleinen Stücken in die weiche Masse. Man bedeckt diese mit dem noch stehengebliebenen Mehlkranz und verarbeitet sie mit dem Handballen schnell zu einem Kloß. Den Teig läßt man einen Tag stehen, damit er etwas erhärtet, knetet ihn am nächsten Tag noch einmal durch, fügt, wenn nötig, etwa 50 g Mehl hinzu, rollt ihn, in einem möglichst kalten Raum, da er sehr weich ist, dünn aus, sticht Formen aus und backt die Plätzchen auf einem gefetteten Blech bei starker Hitze etwa 10—15 Minuten. Erkaltet überzieht man sie mit einem Zuckerguß und verziert sie beliebig mit den angegebenen Zutaten.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem kalten Wasser und dem Saft der Zitrone zu einer dickflüssigen Masse verrührt und am besten mit einem Pinsel aufgetragen.

Anmerkung: Die Masse ist sehr ausgiebig, man erhält etwa 170 Plätzchen. Sie halten sich in einem Steintopf aufbewahrt lange Zeit frisch und schmecken vorzüglich.

Kleine Gewürzkuchen.

Zutaten zum Teig: 320 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Kakao, 300 g Zucker, 2 Eier, 125 g Butter, ½ Eßlöffel gemahlene Nelken = etwa 4 g, 1 gestrichener Teelöffel Zimt = 3 g, ½ Muskatnuß (gerieben).

Zutaten zum Guß: 150 g Puderzucker, etwa 2 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf die Tischplatte oder das Backbrett gegeben, der Kakao hinzugefügt und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Man pflückt in dieselbe die kalt gestellte Butter (in kleinen Stückchen), gibt die Gewürze dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Den Teig rollt man messerrückendick aus und sticht mit runden Förmchen Plättchen ab, die man auf gesäuberte Bleche gibt und bei starker Hitze in ungefähr 20 Minuten backt. Erkaltet bestreicht man sie mit dem Zuckerguß.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Lebkuchen.

Zutaten: 750 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 500 g Zucker, 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel Milch, 150 g Butter, 250 g fein geriebene Mandeln, 175 g sehr klein geschnittenes Zitronat, 3 gestrichene Teelöffel Zimt = 9 g, 1 Teelöffel gemahlene Nelken, ½ Muskatnuß (gerieben), ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zur Verzierung: Einige Mandeln, 1 Ei zum Bestreichen.

Zubereitung: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier, verrührt diese zu einer glatten Masse, gibt die Milch dazu, verrührt auch diese von der Mitte aus und pflückt in die weiche Masse die kalt gestellte Butter in kleinen Stückchen. Darauf gibt man alle anderen Zutaten, bedeckt mit dem Mehl und verknetet alles mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Der Teig muß sehr gut durchgeknetet werden, damit er geschmeidig wird. Den ziemlich festen Teig rollt man etwa zweimesserrückendick aus, schneidet in beliebige Stücke oder sticht mit einem Weinglase runde Scheiben aus, bestreicht sie mit dem verquirlten Ei, belegt jedes Stück mit einer abgezogenen, halbierten Mandel und backt auf einem gesäuberten Blech bei starker Hitze etwa 15—20 Minuten.

Anmerkung: Man kann die Kuchen auch auf Oblaten backen.

Pfeffernüsse mit Guß.

Zutaten zum Teig: 500 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 325 g Zucker, 2 Eier, 5 Eßlöffel Milch, 50 g geriebene Mandeln, 50 g sehr klein geschnittenes Zitronat, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 2 Messerspitzen Ingwer, 2 Messerspitzen weißer Pfeffer, 2 Messerspitzen gemahlene Nelken, 2 Messerspitzen Nelkenpfeffer (Englisch Gewürz), 2 Messerspitzen Kardamom, 8 g Zimt.

Zutaten zum Guß: 225 g Puderzucker, etwa 3 Eßlöffel kaltes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Das mit dem „Backin" gemischte Mehl wird durch ein Sieb auf das Backbrett oder die Tischplatte gegeben und zu einem Kranz auseinandergezogen. In die Mitte gibt man Zucker und die ganzen Eier und verrührt diese zu einer glatten Masse. Diese verrührt man dann mit der Milch, gibt die Mandeln, Zitronat, Backöl und alle Gewürze (gemahlen) dazu, bedeckt die Masse mit dem Mehl und verarbeitet sie mit dem Handballen zu einem festen Kloß. Man rollt ihn etwa 1 cm dick aus und sticht mit einem Likörglas Scheiben ab, die man auf ein gefettetes Blech setzt und bei starker Hitze in ungefähr 15 Minuten backt. Erkaltet bestreicht man die Pfeffernüsse mit einem Zuckerguß und läßt diesen abtropfen. Dann bewahrt man sie am besten in Steintöpfen auf.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Liegnitzer Bombe (siehe Abbildung 48). *

Zutaten zum Teig: 400 g Honig, 250 g Zucker, 125 g Butter, 5 g Zimt, 2 g Nelken, 1 Prise Kardamom, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 125 g gehackte Mandeln, 150 g Zitronat, 125 g Korinthen, einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Rose, 6 Eßlöffel Wasser, 3 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 50 g Kakao.

Zum Überstreichen: 200—250 g Aprikosenmarmelade, etwa 2 Eßlöffel Wasser.

Zutaten zum Guß: 350 g Puderzucker, 20 g Kakao, etwa 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Zubereitung des Teiges: Honig, Zucker und Butter läßt man soeben aufkochen, gibt die Gewürze, Backöl, die abgezogenen, gehackten Mandeln, das klein geschnittene Zitronat, Korinthen, Backöl und Wasser dazu, verrührt diese Zutaten gut und läßt sie auf Handwärme erkalten. Dann unterrührt man die ganzen Eier, das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl und den Kakao. Man füllt den Teig in kleine, gut gefettete Blechringe (etwa 6 cm Durchmesser), die man auf ein gefettetes Blech gesetzt hat, knapp halb

voll und backt die Bomben in einem gut vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze etwa 20 Minuten. Erkaltet bestreicht man sie ganz dünn mit Konfitüre und überzieht sie mit dem Schokoladenguß.

Zum Überstreichen wird die Konfitüre mit 2 Eßlöffeln Wasser gut verrührt.

Zubereitung des Gusses: Den gesiebten Puderzucker, Kakao und heißes Wasser verrührt man zu einer dickflüssigen Masse.

Anmerkung: Die Masse ergibt etwa 40 Bomben.

Pfefferkuchentortenstücken (siehe Abbildung 50). *

Zutaten zum Teig: 500 g Honig oder Sirup, 200 g Zucker, 1 Teelöffel Zimt = etwa 4 g, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Nelken, 125 g gehackte Nüsse oder Mandeln, 125 g Schweinefett, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 400 g Weizenmehl, 100 g Dr. Oetker's „Gustin", 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zum Bestreichen: 200 g beliebige Marmelade.

Zutaten zum Guß: 400 g Puderzucker, 25 g Kakao, etwa 4—6 Eßlöffel heißes Wasser.

Zur Verzierung: Einige halbierte Mandeln.

Zubereitung des Teiges: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Gewürzen, Nüssen und dem Fett soeben aufkochen, gibt dann die kalte Milch und das Zitronenöl hinzu, läßt auf Handwärme erkalten und unterrührt das Mehl, das man mit dem „Gustin" und „Backin" gemischt und gesiebt hat. Der Teig wird in zwei gefettete, mit geriebener Semmel ausgestreute Springformen gegeben und etwa 1 Stunde bei schwacher Mittelhitze gebacken. Erkaltet bestreicht man die Oberflächen und Seiten mit Marmelade und teilt jede Torte in 12 Stücke, die man mit Schokoladenguß überzieht und mit Mandeln verziert.

Zubereitung des Gusses: Der gesiebte Puderzucker wird mit dem Kakao und heißem Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrührt.

Anmerkung: Wer die Stücke dicker liebt, kann auch die ganze Masse in einer Form backen und schneidet dann 20 Stücke aus der Torte. Man braucht in dem Falle nur 125 g Marmelade zum Bestreichen.

Honigkuchen zum Aufschneiden (in Kastenform).

Zutaten: 250 g Bienenhonig, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel = 30 g Schweineschmalz, 8 g Zimt, 3 g Nelken, 100 g gehackte Mandeln, 75 g kandierte Pomeranzenschale, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 2 Eier, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 150 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Man läßt den Honig mit dem Zucker, Fett und den Gewürzen soeben aufkochen, gibt dann die Mandeln, fein geschnittene Pome-

ranzenschale und die kalte mit den Eiern verquirlte Milch hinzu und läßt alles auf Handwärme erkalten. Dann rührt man das mit dem „Backin" und „Gustin" gemischte und gesiebte Mehl langsam darunter, füllt den Teig in eine gefettete Kastenform und backt ihn bei schwacher Mittelhitze in 1—1½ Stunden.

Anmerkung: Dieser Kuchen hält sich lange frisch und wird, in einer Blechdose aufbewahrt, immer besser im Geschmack.

Brauner Weihnachtskuchen.

Zutaten zum Teig: 200 g Sirup oder Rübenkraut, knapp ¼ Liter schwarzer Kaffee, 100 g zerlassene Butter oder 2 Eßlöffel Speiseöl, 150 g Zucker, 1 gestrichener Teelöffel Anis, 65 g gehackte Mandeln, 65 g Korinthen, ½ Eßlöffel Kakao, 500 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zubereitung: Der Sirup oder das Rübenkraut wird mit einem Teil der Flüssigkeit und der zerlassenen Butter verrührt. Dann fügt man Zucker, Anis, Mandeln, Korinthen und Kakao hinzu und unterrührt zuletzt das mit dem „Backin" gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der übrigen Flüssigkeit, bei deren Zugabe man vorsichtig sein muß, damit der Teig nicht zu dünn wird. Er muß so dick sein, daß er leicht vom Löffel fließt. Die Masse wird in eine gefettete Kastenform gegeben und bei schwacher Mittelhitze 1—1¼ Stunden gebacken.

Christstollen. *

Zutaten zur Brandmasse: ¼ Liter Wasser, 100 g Butter, 125 g Weizenmehl, 3 Eier, 25 g Zucker.

Zutaten zum Teig: 150 g Schweineschmalz, 50 g Rindertalg, 100 g Zucker, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 1 Ei, 400 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin".

Zutaten zur Füllung: 125 g Rosinen, 125 g Korinthen, 100 g geschnittene Sukkade (Zitronat), 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln.

Zum Bestreichen: 1 Eiweiß, 75—100 g Butter.

Zubereitung der Brandmasse: Wasser und Butter bringt man zum Kochen, nimmt vom Feuer, streut unter Rühren das Mehl hinein und rührt so lange auf dem Feuer, bis sich die Masse als Kloß von Topf und Löffel löst. In die heiße Masse gibt man 1 ganzes Ei und rührt die Masse ganz glatt. Erkaltet gibt man nach und nach die anderen Eier und den Zucker dazu und rührt wieder glatt.

Zubereitung des Teiges: Die Fette zerläßt man, gibt abgekühlt, kurz vor dem Erstarren, Zucker, Backöl und Ei dazu und verrührt diese Zutaten so lange, bis das Fett erstarrt ist und die Masse weiß aussieht. Von dem mit „Backin" gemischten und gesiebten Mehl unterrührt man etwa die

Hälfte, gibt die andere Hälfte Mehl auf ein Backbrett und darauf den Teig, die Brandmasse und die Früchte. Beide Teige werden gut zusammen mit dem Mehl und den Früchten verknetet. Man formt einen Stollen und bestreicht ihn mit Eiweiß. Diesen Stollen backt man bei guter Mittelhitze 1—1½ Stunden, dann kann man ihn warm mit zerlassener Butter bestreichen und mit etwas Puderzucker bestäuben.

Mohnrolle.

Zutaten zum Teig: 200 g Weizenmehl, ½ Päckchen Dr. Oetker's „Backin", 1 Ei, 2 Eßl. Wasser, 1 Messerspitze Salz, 60 g Butter.

Zutaten zur Füllung: 125 g Mohn, ¼ Liter Milch, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 1 Eßlöffel Kunsthonig, ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, ½ Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 50 g Semmelmehl, 50 g Rosinen.

Zweckmäßig bereitet man zuerst die Füllung.

Zubereitung der Füllung: Der Mohn wird mit kochendem Wasser überbrüht, zum Abtropfen auf ein Sieb gegeben und danach gemahlen oder zerrieben. Das Puddingpulver wird mit 2—3 Eßlöffeln Milch angerührt und die übrige Milch mit Salz, Zucker und Kunsthonig zum Kochen gebracht. Man gibt das angerührte Puddingpulver hinein, läßt es aufkochen und verrührt den heißen Pudding mit dem gemahlenen Mohn. Nach dem Erkalten gibt man Backöl, Semmelmehl und Rosinen hinzu.

Zubereitung des Teiges: Mehl und „Backin" werden gemischt und auf ein Backbrett oder die Tischplatte gesiebt. In die Mitte wird eine Vertiefung gemacht, Ei (etwas Eiweiß zum Bestreichen zurücklassen), Wasser und Salz hineingegeben und mit etwas von dem Mehl zu einem Brei verrührt. Dann gibt man die in Stücke geschnittene, kalte Butter darauf, bestreut sie mit Mehl und verknetet von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig, den man rechteckig ausrollt. Dann streicht man die Füllung darauf. Bevor man ihn ausrollt, schlägt man die Ränder etwas ein, damit die Füllung nicht herausfällt. Die Rolle wird der Länge nach eingeschnitten, mit verquirltem Eiweiß bestrichen und auf ein gefettetes Backblech gelegt.
Backzeit: 30—40 Minuten bei guter Mittelhitze.

Beachtenswerte Verwendungsvorschriften
für weitere
Dr. Oetker-Erzeugnisse.

Es gibt wohl kaum einen Haushalt in Deutschland, in dem nicht Dr. Oetker-Erzeugnisse ständig oder wenigstens gelegentlich verwendet werden. Aus der Praxis heraus geschaffen, bedeuten sie für die Hausfrau ein aus-

gezeichnetes Hilfsmittel zu zeit- und geldsparender Haushaltführung. Die mit Dr. Oetker's Pudding- und Geleespeise-Pulvern hergestellten Speisen sind infolge ihres reichen Gehaltes an hochwertigen Nährstoffen zu einer wirklichen Volksnahrung geworden. Einige Hinweise für den Gebrauch werden daher sehr erwünscht sein.

Dr. Oetker's „Gustin"

ist ein Nährmittel von vielseitiger Verwendbarkeit, das in jeder Küche unentbehrlich ist. Dieser feinste Mais-Stärke-Puder dient zur Herstellung von Süßspeisen, Cremes und Suppen, zum Sämigmachen von Soßen jeder Art und zum Backen vieler feiner Gebäcke, wie Biskuitkuchen, Sandtorten usw., ebenso zum Andicken von Obstbelag.

Die mit „Gustin" bereiteten Speisen sind nicht nur äußerst nahrhaft und wohlschmeckend, sondern auch sehr bekömmlich, leicht verdaulich und somit für die Kinder- und Krankenkost wie geschaffen.

Milchbrei für Kinder.

Zutaten: ¾ Liter Milch, 1 Eßlöffel = 25 g Zucker, 3 gehäufte Eßlöffel = etwa 60 g Dr. Oetker's „Gustin", 6 Eßlöffel Wasser.

Zubereitung: Die Milch läßt man mit dem Zucker und etwas Salz kochen, unterdes rührt man das „Gustin" mit dem kalten Wasser glatt, gibt es vorsichtig in die kochende Milch und läßt die Masse unter öfterem Umrühren gut durchkochen.

Kinderspeise.

Eine Porzellanschüssel legt man am Boden dicht mit kleinen Zwiebäcken oder einfachem Keks aus und schüttet auf diese ein beliebiges Obstkompott je nach der Jahreszeit. ½ Liter Milch bringt man mit etwa 50 g Zucker, einer Prise Salz und wenig feinem Zimt zum Kochen, rührt 35 g angerührtes Dr. Oetker's „Gustin" daran, kocht einen dicken Brei davon und schüttet ihn über das Obst. Nach dem Erkalten streut man vor dem Auftragen Zucker und Zimt über den Brei.

Schneebrei.

Zutaten: ½ Liter Milch, etwas Salz, 1 Eßlöffel = 25 g Zucker, 2 gehäufte Eßlöffel = etwa 40 g Dr. Oetker's „Gustin", 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Die Milch bringt man mit etwas Salz und dem Zucker zum Kochen, gibt das mit kaltem Wasser angerührte „Gustin" hinzu und läßt nochmals aufkochen. Nun zieht man den steif geschlagenen Eierschnee unter den Brei und läßt ihn unter stetem Schlagen bis zum Kochen kommen. Sobald der Brei steigt, nimmt man ihn vom Feuer und reicht ihn warm mit Zucker bestreut.

Milchkaltschale.

Zutaten: 25 g Dr. Oetker's „Gustin", ¼ Liter Wasser, 1 Liter Milch, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 2 Eier, etwas feiner Zimt.

Zubereitung: Das „Gustin" rührt man mit etwas kaltem Wasser und den beiden Eigelb an; unterdes läßt man die Milch, den Rest des Wassers, Zucker und Vanillinzucker aufkochen, gibt die Anrührmasse hinzu und läßt unter Rühren noch einigemal aufkochen. Die fertige Kaltschale gießt man in eine Terrine, setzt von dem Eiweißschnee kleine Klößchen darauf, bestreut sie mit Zucker und Zimt und läßt sie erkalten.

Buttermilchsuppe mit „Gustin".

Zutaten: ⅔ Liter Buttermilch, ⅓ Liter süße Milch, das Abgeriebene und etwas Saft einer Zitrone, 1 ganzes Ei, Zucker nach Geschmack (etwa 3 Eßlöffel = 75 g), 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Alle Zutaten werden kalt verrührt und unter ständigem Rühren zum Kochen gebracht. Man läßt die Suppe gut durchkochen, nimmt sie vom Feuer und kann sie mit Schneeklößchen reichen.

Weinsuppe.

Zutaten: ½ Liter Wasser, Schale von 1 Zitrone, 100 g Zucker, ½ Liter Weiß- oder Apfelwein, 30 g Dr. Oetker's „Gustin", 4 Eßlöffel Wasser, 2 Eigelb, 1 Eßlöffel Wasser, 2 Eiweiß.

Zubereitung: Man bringt das Wasser mit der Zitronenschale und dem Zucker zum Kochen, fügt den Wein hinzu und läßt das Ganze wieder bis zum Kochen kommen. Dann nimmt man es vom Feuer, gibt das mit dem Wasser angerührte „Gustin" unter ständigem Rühren hinzu und läßt die Suppe gut durchkochen. Man gibt sie auf die mit Wasser verquirlten Eigelbe und rührt dabei kräftig. Das Eiweiß schlägt man zu steifem Schnee und setzt kleine Klöße davon auf die Suppe. Man kann sie nach Belieben mit etwas Zimt überstäuben oder den Eierschnee mit etwas Dr. Oetker's Vanillinzucker würzen.

Stachelbeerkaltschale.

Zutaten: 500 g nicht ganz reife Stachelbeeren, Zucker nach Geschmack (etwa 125—150 g), 1¼ Liter Wasser, 25—30 g Dr. Oetker's „Gustin", einige Tropfen Dr. Oetker's Backöl Zitrone.

Zubereitung: Die Stachelbeeren werden von Blüten und Stielen befreit, gut gewaschen und mit Zucker und Wasser, von dem man etwa 4 Eßlöffel zum Anrühren des „Gustins" abgenommen hat, gekocht, bis sie soeben zu platzen beginnen. Dann unterrührt man das verquirlte „Gustin",

läßt die Suppe gut durchkochen und schmeckt sie mit einigen Tropfen Backöl Zitrone ab. Wenn nötig, muß man sie noch etwas nachsüßen. Die Suppe wird kalt gestellt und öfter umgerührt, damit sich keine Haut bildet. Man reicht sie als Kaltschale mit oder ohne Einlage. Als Einlage eignen sich Suppenmakronen oder Schneeklößchen.

Cremesuppe mit Blumenkohl.

Zutaten: 1 kleiner Kopf Blumenkohl, 1¼—1½ Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 30 g Dr. Oetker's „Gustin", 4 Eßlöffel Wasser, 1—2 Eigelb, ⅛ Liter süße Sahne, etwas Muskat.

Zubereitung: Der Blumenkohl wird geputzt, in kleine Stückchen zerteilt und eine Zeitlang in Essigwasser gelegt. Dann kocht man ihn in Salzwasser gar, nimmt den Topf vom Feuer und fügt unter ständigem Rühren das mit dem Wasser angerührte „Gustin" hinzu. Die Suppe muß danach gut durchkochen, dann gießt man sie unter ständigem Rühren auf das mit der Sahne verquirlte Eigelb und schmeckt sie zum Schluß mit etwas abgeriebener Muskatnuß ab.

Johannisbeerspeise.

Zutaten: 500 g Johannisbeeren, etwa 100 g Zucker, ¼ Liter Wasser, 30 g Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Die Johannisbeeren werden gewaschen und von den Stielen befreit. Den Zucker läßt man mit einem Teil des Wassers aufkochen, gibt die Beeren hinzu, dämpft sie gar und unterrührt das mit dem Rest des Wassers verquirlte „Gustin". Man läßt die Speise gut durchkochen und füllt sie in eine Glasschale. Erkaltet reicht man sie mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Statt Johannisbeeren kann man auch Kirschen, Himbeeren oder Stachelbeeren oder gemischte Früchte verwenden.

Bettelmann.

Zutaten: 3 Milchbrötchen, 50 g Butter, 50 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, ¼ Liter Milch, 1 Ei, 12 g = etwa 1 schwach gehäufter Eßlöffel Dr. Oetker's „Gustin".

Zubereitung: Die Milchbrötchen schneidet man in Scheiben, legt sie auf einen mit Butter bestrichenen irdenen Teller, bestreut sie mit Zucker, Vanillinzucker und gießt die Milch, welche mit dem Ei und „Gustin" verquirlt ist, derart über die Scheiben, daß sie überall etwas angefeuchtet sind; danach stellt man den Teller in den Backofen, bis die Scheiben obenauf gelb gebacken sind. Ein beliebter, leicht herzustellender Nachtisch für Kinder.

Pudding-Speisen.

Die wichtigste Aufgabe der Hausfrau, die tägliche Kost für die Familie abwechslungsreich und nahrhaft zu gestalten, ohne das Wirtschaftsgeld zu überschreiten, ist heute schwerer als je zu lösen. Da helfen nun in ausgezeichneter Weise Dr. Oetker's Puddingpulver. Nach einfachsten Rezepten, schnell und billig lassen sich damit ebenso bekömmliche wie wohlschmeckende Nachspeisen herstellen.

Für Kinder sind Dr. Oetker's Puddingpulver mit ihrem Gehalt an wichtigen Nährsalzen eine höchst schätzenswerte Bereicherung der täglichen Kost, besonders, wenn sie die Milch nicht gern nehmen oder nicht gut vertragen. Man sollte ihnen deshalb jeden Morgen an Stelle von Getränken eine Vanille- oder Schokoladensuppe geben. Sie läßt sich in wenigen Minuten und mit geringen Kosten mit Dr. Oetker's Puddingpulver herstellen, wird stets gern genommen und ist außerordentlich bekömmlich. (Bereitungsvorschrift siehe Seite 78—84.) Ein Pudding zum Abend gewährleistet infolge seiner leichten Verdaulichkeit ruhigen Schlaf.

Auch für Erwachsene ist eine der angenehmsten Formen, Milch zu genießen, ein Oetker-Pudding. Puddinge bringen die von der Wissenschaft als nötig erwiesene Abwechslung in die Speisenfolge, regen die Verdauung an und bewirken dadurch eine bessere Ausnutzung der Speisen, wodurch selbst wenig reichhaltige Mahlzeiten genügend Sättigungswert gewinnen.

Eine besonders hübsche Form, Dr. Oetker's Puddinge anzurichten, zeigt Tafel XII.

Ausgezeichnet sind besonders für Besuchs- und Festtage:

- Dr. Oetker's Schokoladenspeise,
- Dr. Oetker's „Gala"-Puddingpulver,
- Dr. Oetker's Rum- oder Arrak-Puddingpulver,
- Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver,
- Dr. Oetker's Mandelkern-Puddingpulver.

Doch auch die übrigen Puddingpulver:

- Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-, Mandel-, Zitrone-, Himbeer-, Erdbeer-Geschmack,
- Dr. Oetker's Puddingpulver Sahne-Geschmack,
- Dr. Oetker's Puddingpulver Karamel-Geschmack,
- Dr. Oetker's Puddingpulver Schokolade-Geschmack,
- Dr. Oetker's Puddingpulver mit Schokoladenstreusel,

Dr. Oetker's Mandella-Puddingpulver,

Dr. Oetker's Fruttina-Puddingpulver Zitrone-, Pfirsich-, Himbeer-Geschmack,

Dr. Oetker's Rote Grütze Grieß,

Dr. Oetker's Rote Grütze Sago,

Dr. Oetker's Götterspeise mit Zucker,

Dr. Oetker's Geleepulver ohne Zucker

erfreuen sich großer Beliebtheit, besonders, wenn zu den Speisen die jeweils entsprechende Soße, mit

Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-, Apfelsine- oder Himbeer-Geschmack, gereicht wird.

Mancher glaubt auch heute noch, Puddinge seien ausgesprochene Sommerspeisen. Wie falsch! Gerade im Winter, wenn frisches Gemüse wenig zu haben und teuer ist, bieten Dr. Oetker's Pudding-Speisen eine wertvolle, billige und nahrhafte Ergänzung des täglichen Tisches. Deshalb soll man

auch im Winter viel Pudding-Speisen genießen!

Beliebte Pudding-Rezepte.

Die Bereitung aller Dr. Oetker-Puddinge ist an sich sehr einfach, doch ist es wichtig, sich genau an die Bereitungsvorschriften zu halten. Insbesondere soll man stets die angegebenen Mengen Flüssigkeit und Zucker und die genannten Kochzeiten genau einhalten.

Fruchtpudding.

Den Boden einer Glasschale belegt man mit beliebigem gekochten Obst, wie Erdbeeren, Pflaumen, Kirschen, Himbeeren usw. Auf die Früchte gibt man noch warm den nach der Gebrauchsanweisung hergestellten Mandel- oder Vanille-Pudding.

Man kann an Stelle von gekochtem Obst auch eingemachtes Obst in beliebiger Zusammenstellung nehmen, den Vanille- bzw. Mandel-Pudding mit einem Eigelb abrühren, das Eiweiß mit etwas Vanillinzucker zu Schnee schlagen und diesen über den fertigen Pudding streichen. (Tutti-Frutti-Pudding).

Ambrosia.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Makronen-Puddingpulver, ½ Liter Milch, 50 g Zucker; 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, ½ Liter Wasser.

Zubereitung: Von der Hälfte des Puddingpulvers kocht man nach Vorschrift einen Makronen-Pudding, den man in eine Glasschale gibt. Ist der Pudding fest, gibt man darauf die Hälfte der nach Gebrauchsanweisung hergestellten, bereits halb erstarrten Johannisbeer-Götterspeise, läßt diese völlig erstarren, kocht noch einen halben Makronen-Pudding, gibt diesen kalt gerührt auf die steife Geleeschicht und füllt die zweite Hälfte Johannisbeer-Götterspeise als oberste Schicht darauf. Zuvor schlägt man sie, sobald sie anfängt zu erstarren, mit dem Schneebesen zu steifem Schaum. Obenauf verziert man mit Makronen.

Anmerkung: Die Speise schmeckt besonders gut, wenn man sie 1—2 Stunden auf Eis stellen kann.

Creme-Speisen

mit Dr. Oetker's Puddingpulver (Vanille-, Mandel-, Zitrone- oder Sahne-Geschmack) bereitet man entsprechend der Gebrauchsanweisung mit dem Unterschied, daß man 3/4 Liter Milch nimmt (anstatt 1/2 Liter) und unter die fertig gekochte Masse den Schnee von 1—2 Eiern schlägt. Man füllt die Creme in eine Glasschale und reicht sie mit Fruchtsaft, Apfelsinen- oder Himbeer-Soße, kleinen Makronen oder eingemachten Früchten. Es empfiehlt sich, die Creme 2—3 Stunden vor dem Gebrauch zu bereiten und dann recht kalt zu stellen.

Vanille-Äpfel

(für 8—10 Personen, besonders für Kinder).

Zutaten: 1 kg kleine, möglichst gleichgroße Äpfel, 1/4 Liter Wasser, 50 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1 Stückchen Zimt, 10—15 süße Mandeln; 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 3/4 Liter Milch, 50 g Zucker, 35 g Korinthen.

Zubereitung: Man schält die Äpfel, sticht das Kerngehäuse aus, so daß die Äpfel ganz bleiben, schmort sie weich in 1/4 Liter kochendem Wasser mit Zucker, Vanillinzucker und Zimt, läßt sie abtropfen, spickt sie mit Mandelstückchen und gibt sie in eine Glasschale.

Von dem Puddingpulver bereitet man nach Vorschrift eine Creme, nimmt aber statt 1/2 Liter Milch 3/4 Liter, so daß die Speise nicht ganz steif wird. Man gibt dann die gut gewaschenen Korinthen dazu, schlägt die Creme, bis sie etwas erkaltet ist, und gießt sie dann über die Äpfel.

Man kann aus denselben Zutaten auch Portionen anrichten, schneidet dann die Äpfel etwa in 1—1½ cm dicke Scheiben, schmort sie, bestreut sie mit einer Messerspitze Dr. Oetker's Vanillinzucker und legt sie einzeln auf Glasteller. Die erkaltete Creme gibt man darüber.

Aus 2 mittelgroßen Äpfeln schneidet man etwa 6 Scheiben und braucht hierfür Creme von 1/4 Liter Milch.

Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise, ½ Liter Milch, 100 g Zucker.

Zutaten zur Füllung: 25 g Zwieback (2—3 Stück) oder Kuchenreste, 25 g Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zubereitung des Puddings: Man kocht nach angegebener Vorschrift (2 Minuten) einen Schokoladenpudding, gießt eine dünne Schicht in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt darauf etwas von der Füllung und schichtet abwechselnd Pudding und Füllung, bis beides aufgebraucht ist, obenauf muß Schokoladenspeise sein. Die erkaltete Speise kann man stürzen und mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, reichen.

Zubereitung der Füllung: Die Zwiebäcke und die nicht enthäuteten Mandeln werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe (für 2 Kinder).

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 2—3 Eßlöffel Milch oder Wasser, ½—¾ Liter Milch, 20 g Zucker, etwas Salz.

Zubereitung: Das Puddingpulver rührt man mit Milch oder Wasser glatt an und läßt einige Minuten stehen. Während dieser Zeit bringt man die Milch mit Zucker und Salz zum Kochen, nimmt vom Feuer, gießt langsam die angerührte Masse unter ständigem Rühren in die heiße Milch und läßt nochmals aufkochen.

Wer gesüßte Vanille-Milchsuppen im Geschmack nicht liebt, kann an Stelle des Zuckers die Suppe nur mit etwas Salz würzen.

Schokoladensuppe (für 2 Kinder)

bereitet man auf die gleiche Weise aus ½ Liter Milch, ⅓ Päckchen Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver, 25—30 g Zucker, einer Prise Salz.

Man kann beide Suppen mit dem Schnee von 1 Eiweiß verfeinern. Die Suppen sind als Morgen- oder Abendspeisen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Creme.

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1—2 Eier (nach Belieben), 75—100 g Zucker (je nach Süße der Apfelsinen), 2 mittelgroße Apfelsinen.

Zur Verzierung: Eine kleine Apfelsine.

Zubereitung: Von ½ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und verquirlt damit das Puddingpulver und Eigelb. Indessen läßt man die übrige



Schokoladenpudding mit Rumfüllung.

Zutaten zum Pudding: 1 Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise, ½ Liter Milch, 100 g Zucker.

Zutaten zur Füllung: 25 g Zwieback (2—3 Stück) oder Kuchenreste, 25 g Mandeln, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma.

Zubereitung des Puddings: Man kocht nach angegebener Vorschrift (2 Minuten) einen Schokoladenpudding, gießt eine dünne Schicht in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form, gibt darauf etwas von der Füllung und schichtet abwechselnd Pudding und Füllung, bis beides aufgebraucht ist, obenauf muß Schokoladenspeise sein. Die erkaltete Speise kann man stürzen und mit Vanille-Soße, hergestellt mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack, reichen.

Zubereitung der Füllung: Die Zwiebäcke und die nicht enthäuteten Mandeln werden fein gerieben und mit dem Rum-Aroma sehr gut vermischt.

Vanille-Suppe (für 2 Kinder).

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, 2—3 Eßlöffel Milch oder Wasser, ½—¾ Liter Milch, 20 g Zucker, etwas Salz.

Zubereitung: Das Puddingpulver rührt man mit Milch oder Wasser glatt an und läßt einige Minuten stehen. Während dieser Zeit bringt man die Milch mit Zucker und Salz zum Kochen, nimmt vom Feuer, gießt langsam die angerührte Masse unter ständigem Rühren in die heiße Milch und läßt nochmals aufkochen.

Wer gesüßte Vanille-Milchsuppen im Geschmack nicht liebt, kann an Stelle des Zuckers die Suppe nur mit etwas Salz würzen.

Schokoladensuppe (für 2 Kinder)

bereitet man auf die gleiche Weise aus ½ Liter Milch, ⅓ Päckchen Dr. Oetker's Gala-Puddingpulver, 25—30 g Zucker, einer Prise Salz.

Man kann beide Suppen mit dem Schnee von 1 Eiweiß verfeinern. Die Suppen sind als Morgen- oder Abendspeisen für Kinder ganz besonders zu empfehlen.

Apfelsinen-Creme.

Zutaten: ½ Liter Milch, 1 Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1—2 Eier (nach Belieben), 75—100 g Zucker (je nach Süße der Apfelsinen), 2 mittelgroße Apfelsinen.

Zur Verzierung: Eine kleine Apfelsine.

Zubereitung: Von ½ Liter Milch nimmt man 6 Eßlöffel ab und verquirlt damit das Puddingpulver und Eigelb. Indessen läßt man die übrige

Tafel IX
Kleingebäcke



33. Apfeltaschen
Rezept Seite 52



34. S-Kuchen
Rezept Seite 49



35. Fruchtplätzchen
Rezept Seite 49



36. Obsttörtchen
Rezept Seite 50



37. Rumtörtchen
Rezept Seite 51



38. Ananastörtchen
Rezept Seite 51

Tafel X
Kleingebäcke



39. Salzstangen
Rezept Seite 56



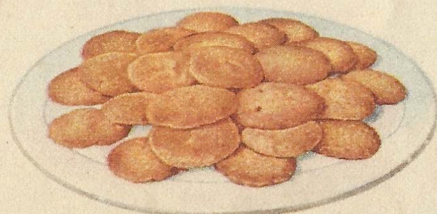
40. Pückler-Schnitte
Rezept Seite 58



41. Terrassen
Rezept Seite 54



42. Schokoladen-Muscheln
Rezept Seite 59



43. Haselnuß-Makronen
Rezept Seite 56



44. Liebesknochen
Rezept Seite 61

Tafel XI
Fettgebäcke



45. Eberswalder Spritzkuchen

Rezept Seite 63



46. Hobelspäne

Rezept Seite 65

Weihnachtsgebäcke



47. Printen

Rezept Seite 67



48. Liegnitzer Bombe

Rezept Seite 70



49. Pfefferkuchen-Plätzchen

Rezept Seite 68

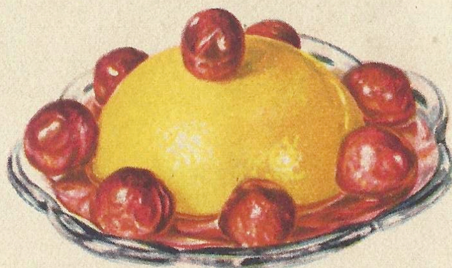


50. Pfefferkuchen-Tortenstücken

Rezept Seite 71

Die beliebte neue Art – Dr. Oetker-Puddinge anzurichten.

Tafel XII



Vanillepudding
in Tassen gefüllt, nach dem Erkalten auf Teller gestürzt und mit eingemachten Kirschen verziert.



Götterspeise
einige Apfelsinenstückchen und Kirschen ergeben eine besonders appetitliche und erfrischende Nachspeise.



Makronenpudding
aus Eierbecher auf Schokoladenpudding gestürzt und mit Makronen belegt.



Himbeerpudding
mit Konfitüre geschlagen und mit gehackter roter Götterspeise verziert.



Götterspeise
mit Weinbeeren, eine Nachspeise von feinstem erfrischenden Geschmack.

Milch mit dem Zucker und der abgeriebenen Schale einer Apfelsine aufkochen, nimmt vom Feuer, gibt die Anrührmasse dazu, läßt gut durchkochen, gibt danach den ausgepreßten Saft der Apfelsinen durch ein Haarsieb unter die Creme und schlägt sie mit dem Schneebesen bis zur lauwarmen Beschaffenheit. Dann hebt man vorsichtig den steifen Eierschnee unter die Creme, füllt sie in Weingläser oder Glasschalen und verziert sie mit kleinen Apfelsinenscheiben oder -stückchen. Man kann Biskuits oder Teegebäck dazu reichen.

Anmerkung: Es ist zu empfehlen, die Creme erst kurz vor Gebrauch herzustellen oder auf Eis aufzubewahren, da sie sonst leicht dünn wird.

Für Liebhaber warmer Puddinge sei folgendes bewährtes Rezept empfohlen:

Warmer Pudding.

Zutaten: 65 g Butter, 100 g Zucker, 1 Ei, ½—1 Fläschchen Dr. Oetker's Backöl Zitrone, 250 g feiner Weizengrieß (oder Grießmehl), 250 g Weizenmehl, 1 Päckchen Dr. Oetker's „Backin", knapp $^3/_8$ Liter Milch.

Zubereitung: Die Butter rührt man schaumig, gibt Zucker, Ei und Backöl hinzu, gibt den mit dem Mehl und „Backin" gemischten Grieß abwechselnd mit der Flüssigkeit hinzu, verrührt gut und füllt den Teig in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Puddingform. Diese wird fest verschlossen, und nun kocht man den Pudding 2 Stunden im heißen Wasserbad.

Wer den Pudding verfeinern will, kann noch 125 g Korinthen in den Teig geben.

Anmerkung: Man reicht den Pudding warm mit einer Apfelsinensoße, hergestellt mit Dr. Oetker's Soßenpulver Apfelsine-Geschmack, Weinschaumsoße, Obstsoße, gedämpftem Obst oder Fruchtsaft; erkaltet kann man ihn auch zum Kaffee geben.

Chaudeau- oder Weinschaum-Soße.

Zutaten: 1 Eßlöffel = 20 g Dr. Oetker's „Gustin", ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weißwein, 100 g Zucker, Saft einer halben Zitrone, ½ Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 3 Eier.

Zubereitung: Das „Gustin" rührt man mit etwas kaltem Wasser an, gibt dann alle Zutaten hinzu und schlägt die Masse auf gelindem Feuer mit dem Schneebesen schaumig bis zum Kochen.

In den wärmeren Monaten sind erfrischende Speisen von besonderem Wert für das Wohlbefinden. Ausgezeichnet ist

Dr. Oetker's Götterspeise mit Zucker

mit Himbeer-, Erdbeer-, Johannisbeer-, Kirsch-, Pfirsich- und Waldmeister-Geschmack

und Dr. Oetker's Geleepulver Götterspeise ohne Zucker

mit Ananas-, Erdbeer-, Himbeer-, Kirsch-, Apfelsine-, Zitrone-, Rum- und Waldmeister-Geschmack.

Kirschspeise (mit Götterspeise).

Zutaten: 500 g Kirschen, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack, ½ Liter Wasser.

Zubereitung: Die Kirschen werden gewaschen, abgestielt, entkernt und auf den Boden einer Glasschale gegeben. Man löst nach Vorschrift die Götterspeise in ½ Liter heißem Wasser auf, läßt sie erkalten und gibt sie kurz vor dem Erstarren über die Kirschen.

Anmerkung: Man kann die Kirschen auch mit ¼ Liter Wasser und wenig Zucker (etwa 1 Eßlöffel) dämpfen und den Saft zum Auflösen der Götterspeise verwenden. Wenn nötig, muß man die Saftmenge durch Wasser auf ½ Liter Flüssigkeit ergänzen.

Apfel-Gelee.

Zutaten: 2—3 mittelgroße, mürbe Äpfel, ¼ Liter Wasser, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält und mit dem Buntmesser in dünne Scheiben geschnitten. Das Wasser bringt man zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden, löst darin nach Vorschrift die Götterspeise auf und stellt sie kalt. Den Boden einer Glasschale belegt man mit einigen Apfelscheiben, gibt mit dem Löffel etwas Götterspeise darauf, sobald diese eben zu gelieren beginnt. Dann schichtet man weiter abwechselnd Apfelscheiben und Götterspeise, bis beide Zutaten verbraucht sind.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Guck in die Welt.

Zutaten: 4—6 mittelgroße Äpfel, ¼ Liter Wasser, 1 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma, ¼ Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, vom Kernhaus befreit und in kochendem Wasser mit ½ Fläschchen Rum-Aroma gar gedünstet. Dann nimmt man sie mit einem Schaumlöffel heraus, setzt sie in Gläser oder Glasschalen

und bereitet nach Vorschrift die Götterspeise, indem man das Wasser, worin die Äpfel gedünstet wurden, mit der zu 1/4 Liter fehlenden Menge Wasser zum Kochen bringt, den Weißwein dazu gibt, bis zum beginnenden Sieden erhitzt, darin die Götterspeise auflöst und erkaltet über die Äpfel gießt. Man läßt das Gelee erstarren und reicht es mit Vanillesoße, hergestellt mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Anmerkung: Man kann die Äpfel auch mit 2 Eßlöffeln beliebiger Marmelade, die man mit 1/2 Fläschchen Rum-Aroma abschmeckt, füllen. Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Bunter Himmel.

Zutaten: 1/2 Liter Wasser, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Erdbeer-Geschmack; 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack; 1 Pfund Äpfel, etwas Wasser, 50 g Zucker, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker's Rum-Aroma; 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker, 1/4 Liter Schlagrahm.

Zubereitung: Zuerst löst man nach Vorschrift mit 1/2 Liter Wasser 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Erdbeer-Geschmack auf (am besten vor dem Tag des Gebrauchs) und hackt sie, sobald sie völlig erstarrt ist. Dann bringt man 1/4 Liter Wasser zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack auf. Diese Speise gibt man in eine Glasschale und läßt sie erstarren. Indessen bereitet man aus Äpfeln, Wasser und Zucker ein steifes süßes Apfelmus (bei sauren Äpfeln muß man mehr Zucker nehmen), schmeckt es mit dem Rum-Aroma ab, gibt es auf die erstarrte grüne Götterspeise, füllt die gehackte rote Götterspeise auf das Apfelmus und verziert das Ganze mit der steif geschlagenen, mit 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker gewürzten Schlagsahne.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Gelee mit Früchten (mit Götterspeise).

Zutaten: 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Weiß- oder Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Johannisbeer-Geschmack, 1 Banane, etwa 125 g Birnen, 125 g Weintrauben.

Zubereitung: Das Wasser bringt man zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin nach Vorschrift die Götterspeise auf, die man dann recht kalt stellt. Die Banane schält man, schneidet sie mit dem Buntmesser in dünne Scheibchen, ebenso die Birnen;

die Weintrauben wäscht man, löst sie von den Stielen und gibt diese Früchte so vorbereitet durcheinander auf den Boden einer Glasschale. Dann gießt man das eben im Erstarren begriffene Gelee darüber und läßt völlig steif werden.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden. — Wer die Bananen nicht liebt, nehme dafür 125 g mürbe Eßäpfel.

Eine andere Fruchtzusammensetzung ist folgende: 125 g entsteinte Kirschen, 125 g Erdbeeren, 125 g Himbeeren (die Früchte müssen trocken sein); oder:

125 g Stachelbeeren, 125 g rote Johannisbeeren, 125 g weiße Johannisbeeren.

Wer diese Zusammenstellungen wählt, nimmt am besten 1 Päckchen Dr. Oetker's Kirsch-, Erdbeer- oder Himbeer-Götterspeise.

Man kann das Gelee auch nur mit einer Art von Früchten herstellen.

Specht im Grünen.

Zutaten: 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Weiß- oder nach Belieben Apfelwein, 1 Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Waldmeister-Geschmack, 1/2 kg Weintrauben (möglichst verschiedene Farben).

Zubereitung: Man bringt 1/4 Liter Wasser zum Kochen, gibt den Wein dazu, erhitzt bis zum eben beginnenden Sieden und löst darin nach Vorschrift die Götterspeise auf. Dann reinigt man die Weintrauben und mengt die Beeren unter das bereits dicklich werdende Gelee (das dauert etwa 2 1/2 Stunden). Man füllt das Gelee in eine Glasschale, verziert mit einigen zurückbehaltenen Weinbeeren und läßt völlig erstarren. Diese wohlschmeckende feine Speise reicht man am besten mit feinem Gebäck.

Anmerkung: Statt Wein kann man auch nur Wasser zur Herstellung der Speise verwenden.

Beliebte Sommerspeisen sind

Dr. Oetker's Rote Grütze, Grieß und Sago,
und Dr. Oetker's Fruttina-Puddinge
Zitrone-, Pfirsich- und Himbeer-Geschmack.

Mit kalter Vanillesoße oder Vanillemilch (mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack oder Vanillinzucker bereitet) wirken sie besonders an heißen Sommertagen sehr erfrischend. Kinder essen diese Speisen oft lieber als Brot.

Eisspeisen mit Dr. Oetker-Erzeugnissen.

Eis gehört zu den beliebtesten Erfrischungen bei festlichen Gelegenheiten. Seine Herstellung ist einfach, wenn eine Eismaschine vorhanden ist, und wer öfter Veranlassung hat, Gefrorenes herzustellen, sollte sich zur Anschaffung einer solchen Maschine entschließen. Aber auch ohne Eismaschine kann man im Haushalt ein gutes Speiseeis herstellen. Voraussetzung ist in jedem Fall, daß das Roheis sehr fein zerkleinert (in einem Sack oder Aufnehmer mit dem Hammer zerschlagen) und mit Salz richtig gemischt wird. Man rechnet auf 4 Teile Eis 1 Teil Salz und verwendet am besten Viehsalz.

1. In der Eismaschine wird das in Stücke geschlagene Eis abwechselnd mit dem Salz rings um die Gefrierbüchse geschichtet. Nachdem man sich überzeugt hat, daß diese innen völlig sauber ist, füllt man die erkaltete Speise ein (die Büchse darf nur $^2/_3$ voll sein). Nun dreht man gleichmäßig 20—30 Minuten, entfernt das Rührwerk und läßt danach die Büchse noch 1—2 Stunden im Eis stehen.

2. Hat man keine Eismaschine, so belegt man den Boden eines kleinen Eimers oder einer Schüssel mit zerkleinertem Roheis und stellt die gefüllte Eisbüchse oder Puddingform oder ein Marmeladeneimerchen darauf. Dann wird ringsherum bis zu $^2/_3$ Höhe Roheis und Viehsalz geschichtet und das Gefäß hin- und hergedreht. Von Zeit zu Zeit löst man mit einem flachen Holzlöffel die an den Innenwänden des Gefäßes gefrorene Speise und mischt sie unter die übrige Masse, bis alles gleichmäßig gefroren ist.

3. Für die Speiseeisbereitung in der Eislade des Kühlschrankes eignen sich mit Wasser zubereitete Speisen weniger, da sie stark kristallisieren. Man wähle deshalb solche, die aus Milch und Eigelb oder Sahne hergestellt sind.

Die gefrorene Speise kann man löffelweise abstechen und zierlich übereinandergelegt anrichten oder in Gläser füllen. Will man sie aber als Bombe auf den Tisch bringen, so preßt man sie in die Bombenform, gräbt diese fest in Eis ein und läßt sie 2—3 Stunden stehen. Um zu verhüten, daß Eiswasser in die Form eindringt, schlägt man sie fest in Pergamentpapier ein oder bestreicht die Deckelfuge mit Butter. Damit das Eis sich beim Stürzen gut löst, hält man die Form einen Augenblick in warmes Wasser.

Vanille-Eis.

Rezept I.

Zutaten: 1 Päckchen Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack oder ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Vanille-Geschmack, ½ Liter Milch, 75—100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Rezept II.

Zutaten: 10 g Dr. Oetker's „Gustin“ oder „Flammerikchen“, ½ Liter Milch, 2 Eigelb, 75—100 g Zucker, 2 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Man rührt das Soßenpulver (Puddingpulver, „Gustin“) mit 6 Eßlöffeln Milch (bzw. Milch und Eigelb) an, bringt die übrige Milch mit Zucker und Vanillinzucker zum Kochen, nimmt sie von der Kochstelle, gibt die Anrührmasse hinein und läßt einige Male aufkochen. Die unter Rühren erkaltete Masse gibt man in die Eisbüchse und läßt gefrieren.

Anmerkung: Zur Bereitung von Vanille-Eis mit Früchten verwendet man 150 g rohes oder gekochtes Obst, z. B. Erdbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Mirabellen.

Man gibt die Früchte in die halb gefrorene Vanille-Masse.

Schokoladen-Eis.

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker's Schokoladenspeise mit Nußkrokant, ½ Liter Milch, 100 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Siehe Vanille-Eis!

Kaffee-Schokoladen-Eis.

Zutaten: Siehe Schokoladen-Eis, dazu ⅛ Liter Milch, 10 g gemahlenen Kaffee.

Zubereitung: Man stellt einen Kaffee-Aufguß her, gießt ihn durch ein Sieb und gibt ihn mit dem angerührten Puddingpulver in die Milch. Weitere Zubereitung wie Vanille-Eis.

Mokka-Eis.

Zutaten: ½ Liter Milch, 15—20 g gemahlenen Kaffee, 75—100 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Sahne-Geschmack, 4 Eßlöffel Wasser zum Anrühren.

Zubereitung: Von Milch und Kaffee stellt man einen Aufguß her, gibt ihn durch ein feines Sieb und ergänzt die Flüssigkeit mit Milch auf ½ Liter. Den Milchkaffee bringt man mit dem Zucker zum Kochen, gibt unter Rühren das mit Wasser verquirlte Puddingpulver hinein und läßt das Ganze noch einmal aufkochen. Weitere Zubereitung wie Vanille-Eis.

Erdbeer-Eis.

Zutaten: ½ Päckchen Dr. Oetker's Puddingpulver Erdbeer-Geschmack, ½ Liter Milch, 75 g Zucker, 125 g Erdbeermarmelade oder frische Erdbeeren.

Zubereitung: Siehe Vanille-Eis!

Fruttina-Zitronen-Eis.

Zutaten: ½ Liter Wasser, 100—125 g Zucker, ½ Päckchen Dr. Oetker's Fruttina-Puddingpulver Zitrone-Geschmack, 1 Eigelb, ⅛ Liter Milch.

Zubereitung: Von Wasser, Puddingpulver und Zucker stellt man nach Vorschrift einen Fruttina-Pudding her. Unter den völlig erkalteten Pudding gibt man das mit ⅛ Liter Milch verquirlte Eigelb und füllt die Masse in die Eisbüchse.

Götterspeise-Fruchteis.

Zutaten: ½ Liter Wasser, ½ Päckchen Dr. Oetker's Götterspeise Kirsch-Geschmack mit Zucker, 25 g Zucker, ¼ Liter süße Sahne oder 1—2 Eiweiß, 125 g entsteinte Sauerkirschen.

Zubereitung: Man bereitet die Götterspeise nach der Gebrauchsanweisung auf der Packung. Die erkaltete, noch flüssige Götterspeise gibt man in die Eisbüchse. Unter die halb gefrorene Götterspeise mengt man die Kirschen, die mit dem Zucker geschlagene Sahne (Eierschnee) und läßt weiter gefrieren.

Anmerkung: Nimmt man andere Götterspeise-Geschmacksarten, kann das Rezept unter Beigabe der entsprechenden Früchte beliebig verändert werden.

Dr. Oetker's Regina-Blatt-Gelatine
Qualität Gold
und
Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen
Qualität Gold

sind ausgezeichnete Küchenhilfen von vielseitiger Verwendungsmöglichkeit. Es lassen sich damit Speisen verschiedenster Art von vorzüglichem Wohlgeschmack und leichter Verdaulichkeit herstellen: Erfrischende Nachspeisen, pikante Fisch-, Fleisch- und andere Gelees. Im allgemeinen nimmt man auf ½ Liter Flüssigkeit 15 g = 7—8 Blatt oder 1 Päckchen = 11 g Gelatine. Die Blattgelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht, ausgedrückt und dann in heißer (nicht kochender) Flüssigkeit aufgelöst. Die gemahlene Gelatine schüttet man trocken in die heiße, nicht kochende Flüssigkeit und löst sie unter ständigem Rühren gut auf; bei der Herstellung von Süßspeisen empfiehlt es sich, die

gemahlene Gelatine mit einem Teil oder dem. gesamten Zucker zu mischen und dann erst in die heiße Flüssigkeit zu geben.

Die fertigen Speisen werden in einem kühlen Raum so lange beiseite gestellt, bis sie fest geworden sind, im Sommer am besten in einem Eisschrank, im Winter in der Speisekammer. Wo kein Eisschrank zur Verfügung steht, empfiehlt es sich, die Speisen abends vorher zuzubereiten. Bei der Herstellung von Sülzen und Fleischspeisen empfiehlt es sich, die Geleebrühe nicht heiß, sondern etwas abgekühlt, aber noch flüssig, über die in Gelee einzubettenden Nahrungsmittel unter Umrühren zu gießen, wodurch eine gleichmäßige Verteilung gewährleistet wird. Bei Speisen, die auf kaltem Wege hergestellt werden, wie bei Milchspeisen, ist es unbedingt notwendig, die Gelatine für sich in wenig heißem Wasser aufzulösen.

Beide Gelatinesorten sind in weiß und rot erhältlich. Dr. Oetker's Regina-Blatt-Gelatine wird zu je 6 Blatt in Pergaminbeuteln in den Handel gebracht. Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen wird zu 11 g in Pergaminbeutel abgefüllt. Diese Verpackung ist hygienisch einwandfrei und dient damit zugleich der Erhaltung der hohen Qualitätswerte dieser Ware.

Süße Gelatine-Speisen.

Wein-Gelee.

Zutaten: 15 g = 7—8 Blatt Dr. Oetker's Regina-Gelatine oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen, 100 g Zucker, 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Rot-, Weiß- oder Apfelwein, 2 Teelöffel Zitronensaft.

Zubereitung: Man bringt das Wasser zum Kochen, nimmt es vom Feuer, läßt es 1 Minute stehen und löst darin die Gelatine (Blatt-Gelatine vorher einweichen) und den Zucker auf. Dann fügt man den Wein und Zitronensaft hinzu und rührt nochmals gut durch. Hierauf wird das Gelee in einem kühlen Raum beiseite gestellt, bis es fest geworden ist. Die Speise reicht man mit Vanillesoße, bereitet mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Zur Bereitung von Fruchtgelee nimmt man 1/4 Liter Fruchtsaft an Stelle von Wein. Es bedarf dann keines Zuckerzusatzes, jedoch empfiehlt es sich, die Speise abzuschmecken.

Sauermilch-Speise.

Zutaten: 2 Eier, 125 g = 5 Eßlöffel Zucker, 25 g Dr. Oetker's „Gustin", 1/4 Liter rohe, saure Milch, 1/4 Liter Wasser, 1 Zitrone; 4 Eßlöffel Wasser,

6 Blatt Dr. Oetker's Regina-Gelatine weiß oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen weiß.

Zubereitung: Man verrührt Eigelb, Zucker, „Gustin", saure Milch und 1/4 Liter Wasser miteinander, gibt die abgeschälte Zitronenschale hinein und bringt das Ganze unter ständigem Rühren zum Kochen. 4 Eßlöffel Wasser kocht man auf, nimmt es vom Feuer und löst darin die Gelatine (Blatt-Gelatine vorher einweichen) auf. Diese Lösung gibt man zu der gekochten Masse, die man nun unter häufigem Umrühren erkalten läßt. Dann fügt man den Zitronensaft hinzu und unterzieht, sobald die Speise anfängt steif zu werden, den Eierschnee. Man füllt sie sofort in eine Glasschale und reicht sie ohne Beigabe oder mit beliebigem Kleingebäck.

Zitronen- oder Apfelsinen-Gelee.

Zutaten: 1/4 Liter Wasser, Schale von 1 Zitrone oder 1 Apfelsine, 50 g = 2 Eßlöffel Zucker, 15 g = 7—8 Blatt Dr. Oetker's Regina-Gelatine oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen, Saft von 1 Zitrone oder 2—3 Apfelsinen, etwas Weiß- oder Apfelwein oder Wasser.

Zubereitung: Man bringt das Wasser mit der Fruchtschale zum Kochen, nimmt es vom Feuer, läßt es 1 Minute stehen und löst darin die Gelatine (Blatt-Gelatine vorher einweichen) und den Zucker auf. Dann fügt man den Fruchtsaft hinzu und ergänzt die Gesamtflüssigkeit mit Wein oder Wasser, so daß man 1/2 Liter erhält. Nun schmeckt man mit Zucker ab, gießt die Speise in eine Glasschale und läßt sie an einem kühlen Platz erstarren. Man reicht das Gelee mit Vanillesoße, bereitet mit Dr. Oetker's Soßenpulver Vanille-Geschmack.

Gelee mit Früchten.

Man bereitet ein Wein- oder Zitronengelee nach oben angegebener Vorschrift, belegt den Boden einer Glasschale mit gut gesäuberten Erdbeeren, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren oder einer Fruchtmischung, gießt das erkaltete, zu gelieren beginnende Gelee darüber und stellt zum Festwerden beiseite.

Erdbeer-Creme.

Zutaten: 375 g Walderdbeeren oder 500 g Gartenerdbeeren, 125 g Zucker, 12 g = etwa 6 Blatt Dr. Oetker's Regina-Gelatine oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen, 1/4 Liter Wasser, 1/4 Liter Schlagrahm, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker. — Etwas Speiseöl zur Form.

Zubereitung: Die Erdbeeren zerquetscht man in einem Napf, vermischt sie mit feinem Zucker und streicht sie durch ein Sieb, damit eine glatte Fruchtmasse entsteht. In Ermangelung frischer Früchte nimmt man so viel eingemachte

Erdbeeren, daß man reichlich $\frac{1}{4}$ Liter Masse erhält, verringert aber dann die Zuckermenge. Nun bringt man das Wasser zum Kochen, nimmt es vom Feuer, läßt 1 Minute stehen, löst darin die Gelatine (Blatt-Gelatine vorher einweichen) auf und gibt die Lösung durch ein Sieb zu der Erdbeermasse. Dann unterzieht man die steif geschlagene Sahne mit dem Vanillinzucker, füllt die Creme in eine mit Öl ausgepinselte Form und läßt sie auf Eis erstarren oder bereitet sie etwa 8 Stunden zuvor.

Kaffee-Creme.

Zutaten: 30 g gemahlener Kaffee, $\frac{1}{8}$ Liter Wasser; $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, 75 g = 3 Eßlöffel Zucker, 6 Blatt Dr. Oetker's Regina-Gelatine weiß oder 1 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen weiß, $\frac{1}{2}$ Liter flüssige Sahne, 1 Päckchen Dr. Oetker's Vanillinzucker.

Zubereitung: Von Kaffee und $\frac{1}{8}$ Liter Wasser stellt man einen Kaffeeaufguß her, den man nach einigem Stehenlassen durch ein feines Sieb gibt. Inzwischen bringt man $\frac{1}{8}$ Liter Wasser zum Kochen, nimmt es vom Feuer und löst darin die Gelatine (Blatt-Gelatine vorher einweichen) und den Zucker auf. Dann vermengt man Kaffee und Gelatinelösung und läßt das Ganze abkühlen. In der Zwischenzeit schlägt man die Sahne recht steif, würzt sie mit dem Vanillinzucker und gibt langsam unter ständigem Schlagen die zu gelieren beginnende Kaffee-Gelatinemasse hinzu. Man füllt die Speise sofort in kleine Glasschälchen oder Stielgläser und reicht sie recht kalt mit Waffeln oder Biskuits.

Saure Gelatine-Speisen.

Hering und andere Fische in Gelee.

Frische grüne Heringe werden sauber ausgenommen und gereinigt. Das nötige Wasser wird mit einigen Zwiebel- und Mohrrübenscheiben, 1 Lorbeerblatt und Gewürzkörnern aufgesetzt, mit Essig und nicht zuviel Salz abgeschmeckt und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Dann legt man die sauberen Heringe hinein und läßt sie fest zugedeckt an der Seite des Feuers garziehen, was ungefähr 10 Minuten dauert; zerfallen dürfen sie nicht. Man hebt sie vorsichtig heraus und läßt sie abtropfen. Die Zwiebel- und Mohrrübenscheiben legt man im Kranz abwechselnd auf den Boden einer tiefen Schüssel, die Heringe mit dem Rücken nach unten darauf. Die Brühe wird durch ein Sieb gegossen und wieder warm gemacht. Dann löst man in je 1 Liter heißer Brühe 12—15 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine oder 2 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen weiß auf, läßt die Brühe etwas abkühlen und gießt sie über die Heringe. Die

Brühe muß angenehm sauer schmecken. Wenn das Gelee erstarrt ist, wird es kurz vor dem Anrichten gestürzt.

Anmerkung: Auf diese Weise kann man alle kleinen Fische einlegen. Von großen Fischen entfernt man nach dem Kochen alle Gräten und Haut, teilt das Fleisch in nicht zu kleine Stücke und legt sie ebenso ein. Man reicht sie zu Bratkartoffeln oder zum Butterbrot.

Sülze.

Zutaten zur Geleebrühe: 3/4 Liter Wasser, 30 g = etwa 15 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine oder 2 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen weiß, 1/8 Liter Weißwein, 1/8 Liter Essig, Salz und Zucker nach Geschmack.

Zur Verzierung: 2 harte Eier, kleine, zierlich geschnittene Pfeffergürkchen, Perlzwiebeln, Petersilienblättchen.

Als Einlage nehme man ganz nach Belieben in Streifen oder Würfel geschnittene Bratenscheiben, übriges Kochfleisch, Zunge, Rippchen, Schinken Zervelatwurstscheiben, alles bunt durcheinander.

Zubereitung: In dem heißen Wasser löst man die Gelatine auf, fügt dann Weißwein, Essig, Salz und Zucker nach Geschmack unter Umrühren hinzu und stellt die Brühe kalt. Von dieser Flüssigkeit gibt man so viel in eine Form, daß der Boden derselben bedeckt ist, und läßt erstarren. Inzwischen übergießt man das als Einlage bestimmte Fleisch mit einigen Löffeln Geleebrühe, mischt und stellt beiseite. Jetzt verziert man den Geleeboden in der Form mit den zur Verzierung erwähnten Zutaten, gibt behutsam 2 Eßlöffel Geleebrühe darüber und läßt diese ebenfalls erstarren. Danach schichtet man abwechselnd Einlage und Brühe, bis die Form gefüllt ist, Geleebrühe bildet den Schluß. Gestürzt, umlegt man die Sülze mit Salatherzchen, gehackter Sulz usw. und reicht sie nach Belieben mit Soße; Mayonnaise, auch Kräuter- oder Remoladensoße passen vortrefflich dazu.

Anmerkung: Bratenreste, die sich nicht mehr in ansehnliche Stückchen zerlegen lassen, wohl aber sehr schmackhaft als Füllsel sind, gibt man durch die Fleischhackmaschine, ordnet sie dann schichtweise in der Form und läßt über jeder Schicht 1 Zentimeter hoch Gelee erstarren, Gelee bildet den Schluß.

Kochfleisch-Aspik.

Zutaten zur Geleebrühe: 30 g = etwa 15 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine oder 2 Päckchen Dr. Oetker's Regina-Gelatine gemahlen weiß, 3/4 Liter Wasser, 1/8 Liter Weiß- oder Apfelwein, 1/8 Liter Essig, Salz nach Geschmack.

Zutaten zur Verzierung: 2 harte Eier, 1 kleine saure Gurke.

Zutaten zur Einlage: Etwa 375 g Kochfleischreste, 4—5 Eßlöffel Wein, 4—5 Eßlöffel Brühe oder Wasser, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Senf, $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, etwas geriebene Zwiebel.

Zubereitung der Geleebrühe: Man löst die Gelatine nach Vorschrift in dem heißen Wasser auf und schmeckt erkaltet mit den anderen Zutaten ab.

Zubereitung der Einlage: Die Kochfleischreste (Rindfleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch) werden zweimal durch die Fleischmaschine gegeben, mit Wein und Brühe gut verrührt und mit den anderen Zutaten beliebig scharf abgeschmeckt.

Zubereitung des Aspiks: In eine mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform gibt man so viel Geleebrühe, daß der Boden etwa $1\frac{1}{2}$ cm hoch bedeckt ist, läßt erstarren, ordnet darauf kreisförmig abwechselnd die in Achtel geteilten Eier und Gurkenscheiben an, gibt so viel Geleebrühe darauf, daß letztere etwa $\frac{1}{2}$ cm über den Eiern steht, und gibt wieder erstarrt die Fleischmasse in einer gleichmäßigen Schicht darauf. Ganz vorsichtig übergießt man das Fleisch mit wenig Geleebrühe, läßt steif werden und gießt dann erst den Rest darauf.

Anmerkung: Das Aspik muß einen Tag vor Gebrauch hergestellt und möglichst in einem kalten Raum aufbewahrt werden. Vor dem Stürzen löst man die Ränder mit Hilfe eines Messers von der Schüssel. Sollte sich das Aspik nicht stürzen lassen, so hält man die Schüssel einen Augenblick in heißes Wasser.

Zunge in Madeira-Aspik.

Zutaten zur Geleebrühe: 9 Blatt Dr. Oetker's weiße Regina-Gelatine, $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 3—4 Eßlöffel Madeira-Wein, den Saft von $1\frac{1}{2}$ Zitronen, 3 Eßlöffel Essig, nach Geschmack Salz, Maggis Würze und Liebigs Fleischextrakt.

Zutaten zur Einlage: Eine gepökelte Kalbszunge, etwa 250 g schwer.

Zubereitung des Aspiks: Man löst die Gelatine in dem heißen Wasser auf und fügt alle anderen Zutaten bei, verrührt alles gut, schmeckt ab und gießt eine etwa $1\frac{1}{2}$ cm dicke Schicht in eine flache, mit kaltem Wasser ausgespülte Porzellanform. Die in Salzwasser weichgekochte Zunge zieht man ab und schneidet sie in etwa $\frac{1}{4}$ cm dicke Scheiben, die man erkaltet auf dem erstarrten Gelee in der Schüssel beliebig anordnet. Nun füllt man so viel Geleebrühe nach, daß diese mit der Zungenauflage abschneidet. Erstarrt gibt man den Rest der Brühe darauf und stellt das Aspik kalt.

Dr. Oetker's „Einmachehülfe".

Ein Päckchen genügt zum Konservieren von 5 kg Eingemachtem. Es kann nicht mehr vorkommen, daß die Hausfrau, statt an ihren Küchenschätzen Freude zu erleben, das Obst und Gemüse durch Schimmel verdorben findet. Dabei ist der Gebrauch dieses wichtigen Erzeugnisses so einfach wie nur möglich. Die Anwendungsvorschrift ist jedem Päckchen aufgedruckt. Ein ausführliches Rezeptblatt für Einmachen und Saftbereitung wird auf Wunsch gerne kostenfrei zugesandt.

Dr. Oetker's Vanillinzucker

ist heute eins der weitverbreitetsten Gewürze. Er verleiht Backwerk jeder Art, Gustin-Puddingen, Vanille-Soßen, Eis usw. einen vorzüglichen Vanillegeschmack und -geruch und ersetzt völlig die teuren Vanille-Schoten. Dabei ist seine Anwendung sehr einfach. Mit Vorliebe gibt man Dr. Oetker's Vanillinzucker auch zu eingemachten Früchten, die selbst einen schwachen Geruch und Geschmack haben, z. B. Apfel-Gelee und -Marmelade.

Ganz großen Anklang haben in Hausfrauenkreisen

Dr. Oetker's Backöle

gefunden. Sie dienen dazu, Gebäcken und Gebäckfüllungen je nach Wunsch einen feinen Zitronen-, Rosen- oder Mandelgeschmack zu verleihen, wozu im allgemeinen schon einige Tropfen ausreichend sind.

Ausgezeichnet sind auch

Dr. Oetker's Rum- und Arrak-Aroma,

die außerdem dazu dienen, Speisen zu würzen und dem Tee einen sehr feinen Rum- oder Arrak-Geschmack zu geben. Dazu genügen wenige Tropfen auf die Tasse.

Dr. Oetker's Soßenpulver Apfelsine-Geschmack und Dr. Oetker's Soßenpulver Himbeer-Geschmack

eignen sich vorzüglich zur Herstellung einer

erfrischenden Limonade.

Man verfährt für diesen Zweck auch nach der Gebrauchsanweisung für Soßen, nimmt aber — wie auf den Packungen angegeben — mehr Wasser und Zucker.

Neuzeitliche Haushaltführung

ist das dringende Gebot unserer Zeit. Aus den vielen Einzelhaushaltungen setzt sich die Volkswirtschaft zusammen, und jede deutsche Hausfrau, mag die Familie groß oder klein sein, ist mitbestimmend bei der Gestaltung unserer Ernährungslage.

Wer seine Küche so führen will, daß er Geld und Mühe spart und doch etwas Gutes in ausreichender Menge auf den Tisch bringt, bedient sich mit Vorteil der neuen Ausgabe D von „Dr. Oetker's Schul-Kochbuch". Es enthält Rezepte für 1100 Gerichte aller Art, ausführliche Kochregeln für Suppen, Fleisch, Gemüse, Pilze usw.; ebenso ist den „Fischgerichten", „Eintopfgerichten" und „Quarkgerichten" ein großer Raum entsprechend ihrer volkswirtschaftlichen Bedeutung gewidmet. Zur Veranschaulichung dienen 20 teils naturfarbige Bildtafeln.

In einem besonderen Abschnitte wird die praktische Verwendung aller Dr. Oetker-Erzeugnisse behandelt, vor allem das neuzeitliche Backen und das Einmachen von Obst nebst Saftbereitung, Einlegen in Essig, Einsalzen und Dörren. Das nützliche Buch ist für RM. 0,50 in den Kolonialwaren- und Buchhandlungen zu haben, falls nicht vorrätig, gegen Einsendung von RM. 0,50 in Briefmarken direkt von der Firma

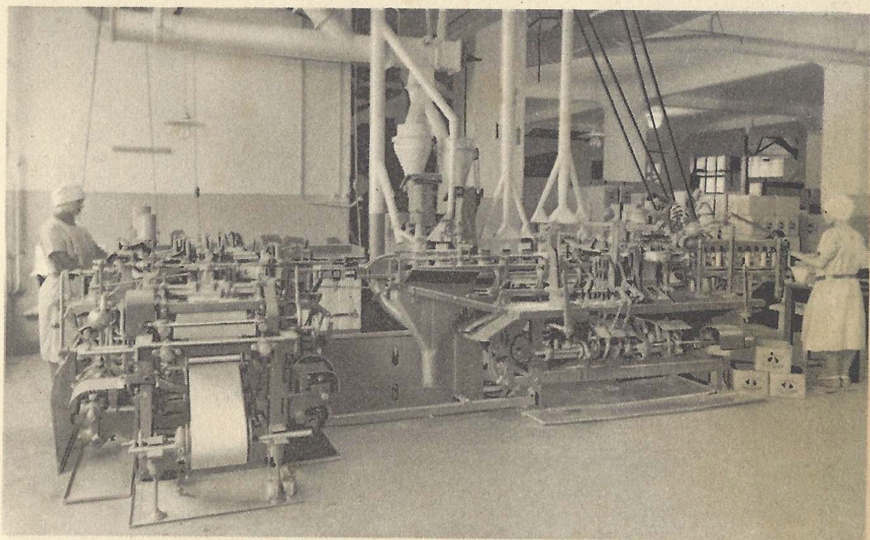
Dr. August Oetker, Bielefeld

Die laufend erscheinenden wichtigen Rezeptblätter für das häusliche Backen und die Bereitung leckerer Süßspeisen erhalten Sie auf Anforderung gern kostenlos und portofrei zugesandt. Sie werden Ihnen ebenfalls eine wertvolle Hilfe sein.

Inhaltsverzeichnis.

*) Die mit Sternchen versehenen Rezepte erfordern einige Vorkenntnisse. Man richte sich hierbei besonders genau nach den gegebenen Vorschriften.

Druck der E. Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld



„Gustin"-Abfüllmaschine



Beutel-Maschinensaal

Die „Gustin"-Abfüllmaschine (oben) ist ein Wunderwerk der Technik. Die Maschine schneidet und klebt die Innenbeutel, stellt die Verpackung her, wiegt das genaue Quantum „Gustin" ab und verschließt die bekannten blauen Päckchen versandfertig.

Der Riesenbedarf an Packungen wird in einem eigenen großen Packungswerk bewältigt. Das untere Bild zeigt den Maschinensaal, in dem die Beutel für Backpulver „Backin" usw. hergestellt werden.



Ein
Oetker-Pudding
ist ein Genuß-
aber auch
ein hochwertiges
Nahrungsmittel!

E. Gundlach Aktiengesellschaft, Bielefeld